

séguito deliberazione N° 71

REGOLAMENTO D'IGIENE E SANITA' – APPROVAZIONE

Comune di Comacchio – Regolamento locale d'igiene – Deliberazione consiliare n° 71 del 7.3.1980

TITOLO I “IGIENE DEL SUOLO E DELL’ABITATO”

CAPO I “SUOLO E ACQUE METEORICHE DI SUPERFICIE”

Art. 1 – Scolo delle acque meteoriche

Le strade, le piazze e tutto il suolo di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili, e dai suoli di zona fabbricata debbono essere idoneamente convogliate in fognatura a cura dei proprietari.

E' vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti o canalizzazioni destinate alle acque piovane.

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce. A tale fine essi debbono provvederli dei necessari canali di scolo ed altre opere idonee da mantenere in buono stato di efficienza.

Art. 2 - Deflusso delle acque.

E' vietato fare defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi e simili.

Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino il deflusso delle acque sotterranee, per cui queste innalzandosi possano impregnare il terreno superficiale.

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione dell'Autorità sanitaria comunale. Il sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello “status quo ante” o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo, il sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo o industriale, fatta eccezione per quanto è disposto dagli articoli che seguono nel presente titolo, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione ed usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Le acque stagnanti nel territorio del Comune, le quali siano causa di molestia o di insalubrità, debbono essere prosciugate a cura della proprietà.

Art. 3 – Cave.

L'apertura, la riattivazione e l'esercizio di cave e torbiere sono disciplinate dall'art. 327 del T.U. leggi sanitarie del 27.7.1934 n. 1265 e dal D.P.R. 9.4.1959 n. 128 modificato con D.P.R. 24.7.1977 n. 616, e dalle leggi regionali 26.1.1976 n. 8 e 26.1.1977 n. 4, modificata con legge regionale 2.5.1978 n. 13.

Il Comune provvede, sentiti gli organi sanitari competenti, sia in sede di autorizzazione dei piani di coltivazione e dei progetti di sistemazione, sia in sede di controllo e di vigilanza, affinché l'attività estrattiva non determini alterazioni qualitative e quantitative sui corpi idrici superficiali e sotterranei.

Nelle cave è vietato versare materiali inquinanti sia liquidi che solidi di qualsiasi natura e provenienza.

Art. 4 – Risaie

Quando il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, sono applicate le norme prescritte dal regolamento speciale, previsto ai sensi dell'art. 204 del T.U. LL.SS. 1934 n. 1265.

Il sindaco può ordinare la disattivazione delle risaie quando esse siano impiantate o estese in luoghi non consentiti o contro il divieto dell'Autorità, a norma dell'art. 206 del citato T.U. e del D.P.R. 10.6.1955 n. 854.

Art. 5 – Maceri

Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione del lino, della canapa e in genere delle piante tessili.

Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito l'Ufficiale sanitario.

I bacini di macerazione devono distanziare almeno 20 metri da ogni centro o nucleo abitato (sec. ISTAT) ed almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono inoltre essere provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.

E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri della canapa nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente.

Art 6 – Irrigazioni a scopo agricolo – Concimazione e trattamento dei terreni con sostanze tossiche

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere qualche tempo l'acqua sui terreni, sono permesse solo a condizione che l'acqua vi abbia un conveniente ricambio e che non si producano impaludamenti.

Coloro che a scopo agricolo cospargano sul terreno sostanze tossiche di qualunque specie, sono tenuti a segnalare al pubblico tale operazione con appositi cartelli recanti la dicitura “ Terreno avvelenato”.

In particolare coloro che intendano praticare il trattamento di terreni e piantagioni mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, oltre all'osservanza della norma di cui al comma che precede, dovranno tempestivamente segnalare il calendario e il programma dei trattamenti all'Ufficiale sanitario ai fini della tutela igienico-sanitaria.

Sono comunque vietate irrigazioni agricole con acque contenenti sostanze tossiche non degradabili o a lunga semivita in quantità tale da compromettere la salubrità dei prodotti coltivati.

Art. 7 – Contaminazione del suolo e delle acque superficiali da sostanze radio-attive

I livelli di contaminazione radioattiva del suolo e delle acque superficiali nelle “zone non controllate” al di sopra dei quali si applicano le disposizioni previste dall'art. 108 del D.P.R. 13.2.1964, n. 185, sono quelli stabiliti dal D.M.4.8.1977 (in G.U. n. 231 del 25.8.1977).

CAPO II – SCARICO DI ACQUE REFLUE DA INSEDIAMENTI ABITATIVI, PRODUTTIVI E DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

Art. 8 – Autorizzazione allo scarico di acque usate nelle fognature comunali, nel suolo e nel sottosuolo. Provvedimenti a tutela della salute pubblica.

Fatte salve le competenze della Regione e della Provincia, stabilite dalla legge 10.5.1976 n. 319 ai fini della tutela delle acque dell'inquinamento, è di competenza del sindaco, a norma della suddetta legge, il rilascio dell'autorizzazione agli scarichi di liquami e di acque comuni usate nelle fognature comunali, nel suolo e nel sottosuolo, e l'adozione di provvedimenti intesi a prevenire l'inquinamento di acque destinate in qualsiasi modo a servire all'uso alimentare e domestico nonché a prevenire ed impedire che scoli di acque e rifiuti liquidi di qualsiasi provenienza possano riuscire di pericolo per la salute pubblica.

Art. 9 – Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale

Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il servizio pubblico competente giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune.

Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, il sindaco determina con propria ordinanza il termine entro il quale tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari, salvo quanto indicato al comma precedente.

L'allacciamento deve essere eseguito sotto la sorveglianza dell'Autorità comunale, cui va rivolta regolare domanda da parte degli interessati, nella quale devono essere indicati il numero e il tipo degli scarichi da immettere in fogna. Per gli insediamenti civili da allacciare va precisato inoltre nella domanda il numero dei vani dello stabile e quello degli abitanti, mentre per gli insediamenti produttivi deve essere documentato con:

- a) planimetria e caratteristiche costruttive dei condotti di fogna tra l'edificio e l'eventuale impianto privato di depurazione e tra questo e la fognatura. Ubicazione e caratteristiche del pozzetto di ispezione per il campionamento, ai sensi dell'art. 9 della legge 10.5.1976 n. 319 e successive modificazioni. Tale pozzetto deve essere unico, salvo che l'Autorità competente per il controllo disponga diversamente e deve avere le caratteristiche di cui all'allegato n. 2;
- b) processi tecnologici usati; materie prime e reattivi impiegati, ivi compresa l'eventuale presenza di sostanze radioattive;
- c) volume, periodicità e caratteristiche fisiche chimiche e biologiche degli scarichi; natura e quantità dei maggiori inquinanti in essi contenuti; quando possibile devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative di ciascun effluente omogeneo componente il singolo scarico;
- d) quantità di acqua prelevata giornalmente e nell'anno solare;
- e) caratteristiche costruttive e funzionali degli eventuali impianti di depurazione installati per rendere gli scarichi compatibili con il trattamento centralizzato da parte del Comune.

Nella concessione dell'autorizzazione il sindaco prescrive le norme tecnico-economiche connesse con l'utilizzazione del pubblico servizio di fognatura e depurazione ed inoltre, per gli insediamenti produttivi, i limiti di accettabilità e le altre norme regolamentari da rispettare ai sensi degli artt. 12 e 13 della legge 10.5.1976 n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 10 – Smaltimento degli scarichi da insediamenti civili nelle zone non servite da fognatura dinamica.

Gli scarichi provenienti da insediamenti civili nelle zone non servite da fognatura dinamica sono regolamentati dal presente articolo fino all'entrata in vigore delle norme del piano regionale di risanamento.

Tutti gli scarichi di insediamenti civili preesistenti che non recapitano in pubblica fognatura saranno denunciati all'Autorità comunale nei termini da questa stabiliti con apposita ordinanza.

Il sindaco stabilisce i tempi e le modalità di trattamento delle acque di scarico.

Chiunque intenda effettuare uno scarico di insediamento civile dovrà farne domanda all'Autorità competente ai sensi della citata legge 319 specificando il numero dei locali, delle latrine, dei bagni, dei lavandini, la presunta quantità giornaliera di acqua scaricata, il punto di emissione e la natura del recapito.

Per insediamenti di entità superiore a 50 vani o a 5.000 mq l'effluente dovrà essere conforme ai limiti previsti dalla tabella B della legge 10.5.1976 n. 319 e pertanto nella domanda dovrà essere specificato il sistema di depurazione usato, con gli schemi di funzionamento, le dimensioni, la descrizione tecnica ed ogni altra notizia atta a caratterizzare l'impianto.

Per gli scarichi da insediamenti di entità inferiore a quella citata dal comma precedente potrà essere previsto in alternativa un idoneo sistema di chiarificazione costruito da fosse Imhoff corrispondenti ai requisiti di cui alle norme tecniche generali previste dall'art. 2 della legge 10.5.1976 n. 319 e pubblicate nella G.U. 21.2.1977 n. 48 S.O. e dalla normativa regionale di attuazione.

Tutte le condutture dal punto di produzione delle acque reflue al luogo di smaltimento devono essere interrato, coperte ed impermeabili, rispondenti alle norme tecniche di cui al comma precedente.

In ogni caso alla domanda dovranno essere allegati i disegni in pianta e in sezione di tutte le opere da eseguire, in scala 1:100.

Il sindaco, sentiti il parere dell'Ufficio tecnico e dell'Ufficio d'igiene, rilascia l'autorizzazione alla costruzione degli impianti, con le prescrizioni necessarie a tutela dell'igiene e della salute pubblica.

Gli impianti non potranno comunque essere utilizzati – e l'autorizzazione del sindaco ad effettuare gli scarichi non verrà rilasciata – se prima non sia stato eseguito, su richiesta degli interessati e a spese di questi, un sopralluogo dei tecnici dell'Ufficio d'igiene inteso ad accertare la piena rispondenza delle opere al progetto approvato.

Art. 11 – Smaltimento di liquami domestici effluenti da fosse settiche e da fosse Imhoff per sub irrigazione

Lo smaltimento degli effluenti da fosse settiche o da fosse Imhoff per sud irrigazione (da effettuarsi con drenaggio tubolare sotterraneo a giunti perdenti) è consentito soltanto se i campi di drenaggio non sono coltivati a ortaggi e distano almeno m. 20 da abitazioni e almeno m. 30 da pozzi freatici, salvo le maggiori distanze ritenute necessarie in casi specifici dall'Ufficiale sanitario.

Esso deve inoltre rispondere alle norme tecniche generali già citate all'articolo precedente.

Art. 12 – Smaltimento sul suolo o nel sottosuolo, di scarichi provenienti da insediamenti produttivi e allevamenti zootecnici

Fino all'emanazione della normativa regionale d'attuazione di cui all'art. 10, gli scarichi dei nuovi insediamenti produttivi non possono trovar recapito nel suolo o nel sottosuolo.

Tale divieto non si applica agli scarichi degli allevamenti zootecnici utilizzati per fertirrigazione che possono essere consentiti caso per caso quando non vi siano controindicazioni igieniche su conforme parere dell'Ufficiale sanitario (tenuto conto della distanza da abitazioni, delle caratteristiche geopedologiche del terreno, delle condizioni meteoriche locali, delle colture ivi praticate, del rapporto tra quantità di liquami da smaltire e superficie di terreno a disposizione, del livello della falda superficiale e degli attingimenti da questa in tutta la zona circostante). Gli scarichi innanzi indicati possono essere autorizzati sul terreno qualora non si superi il rapporto di 40 quintali di peso vivo di bestiame per ettaro di terreno a disposizione.

Occorre anche in questo caso il rispetto delle norme tecniche generali emanate dallo Stato ai sensi dell'art. 2 della legge 10.5.1976 n. 319 pubblicata nella G.U. 21.1.1977 n. 48. S.O. e della normativa regionale integrativa e di attuazione.

Non è consentito lo scarico dei liquami sul suolo nei periodi di pioggia. Trattandosi di concimazioni e non di smaltimento, deve comunque essere prevista una vasca di adeguata capacità e a perfetta tenuta, ove possano essere accumulati i liquami prodotti in un periodo di almeno centottanta giorni.

Per le altre prescrizioni vedi allegato n. 10.

L'autorizzazione per la pratica della fertirrigazione viene concessa dal sindaco su parer favorevole dell'Ufficiale sanitario, sentito il capo dei servizi veterinari.

Qualunque variazione sia in un rapporto al numero, al tipo di animale allevato, alla riduzione od ampliamento della superficie agraria, alla rotazione colturale, deve essere comunicata all'Amministrazione comunale.

CAPO III – RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI. NETTEZZA URBANA.

Art. 13 – Rifiuti solidi urbani

Si intende con il termine di rifiuti solidi urbani:

- a) i rifiuti civili, cioè quelli che provengono dalla normale vita dell'uomo o prodotti all'interno di fabbricati, deposti su aree comunque destinate anche temporaneamente ad uso pubblico e su quelle private;
- b) rifiuti provenienti da insediamenti industriali, commerciali, artigianali quando siano simili per qualità ai rifiuti civili.
- Alla raccolta, al trasporto, allo smaltimento degli altri prodotti di rifiuto solidi provvedono i produttori stessi nel rispetto dei regolamenti vigenti.

Art. 14 – Nettezza urbana

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformità al regolamento speciale vigente sul territorio comunale, di cui alla legge 20.3.1941 n. 366 e successive modifiche.

E' vietato spargere, depositare in recipienti aperti, od accumulare sul suolo pubblico e negli spazi e terreni privati immondizie, sostanze putrescibili, materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste.

Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, macerie, residui industriali e materiali od oggetti e scorie di qualsiasi natura.

E' comunque proibito l'impianto di scarichi cosiddetti bruti. Le discariche pubbliche dovranno ottemperare alle norme di cui alla citata legge n. 366 e successive modifiche ed essere condotte secondo le tecniche e le modalità degli scarichi controllati, stabilite dall'allegato disciplinare (All.1).

Eventuali impianti per la cernita e l'utilizzazione dei rifiuti solidi urbani o di origine industriale devono essere autorizzati a norma della suddetta legge.

Gli impianti termici per la distruzione dei rifiuti di potenzialità inferiore ad una tonnellata al giorno debbono ottemperare alle norme di cui all'art. 48 del presente regolamento.

Per gli impianti di più elevata potenzialità valgono le norme contro l'inquinamento atmosferico vigenti in materia di industrie insalubri e di impianti industriali.

Negli scarichi, nei depositi e nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle materie fermentescibili o putrescibili deve attuarsi a cura del gestore il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione con mezzi idonei.

E' vietato l'impianto di trituratori o dissipatori di rifiuti solidi, salvo casi particolari da sottoporre al nulla osta dell'Ufficiale sanitario, al quale dovranno essere presentati disegni e dimensioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezione dei condotti di scarico.

L'accumulo, la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di scorie radioattive, fatte salve le competenze del sindaco in materia di attività insalubri, è regolata dalle specifiche norme di legge in materia.

INTEGRAZIONE DELL'ART. 14 CON Del. N. 52 del 15/03/1991

Art. 14-bis) Norme igienico ambientali e di sicurezza per la gestione dei centri di raccolta veicoli a motore, rimorchi e simili.

I centri siano opportunamente recintati con idonea recinzione lungo il perimetro dell'intera zona ove si svolge l'attività di demolizione, recupero parti e rottazione. Comprendendo quindi sia le aree coperte sia quelle scoperte l'altezza di detta recinzione non dovrà essere inferiore a m. 2,00, va inoltre piantumata una siepe verde alta m. 1,70 lungo il perimetro dell'area utilizzata;

E' fatto divieto di combustione di materiali plastici di qualunque genere creando inquinamento ambientale ed esalazioni moleste;

Al fine di limitare l'inquinamento acustico si individuano 5 (cinque) zone urbanistico residenziali;

zona 1 – aree ad uso istituto di cura, ricovero e degenza ed aree rurali.

Zona 2 – aree ed insediamenti prevalentemente residenziali.

Zona 3 – centro urbano ed aree prevalentemente interessate ad affari, negozi ed uffici pubblici.

Zona 4 – residenze urbane con piccole industrie ed attività artigianali o con strade a forte traffico.

Zona 5 – aree prevalentemente industriali.

I livelli sonori ammissibili all'esterno, per le zone definite ed in relazione alle fasce orarie indicate sono (in decibel)

ZONA	DALLE 6.00 ALLE 18.00	DALLE 18.00 ALLE 22.00	DALLE 22.00 ALLE 6.00
I	50	45	40
II	55	50	45
III	60	55	50

IV	65	60	55
V	70	65	60

Oltre al rispetto dei precedenti punti sono soggette a particolari norme per le loro peculiari caratteristiche di impatto ambientale:

1) L'area di rottamazione motori.

Va prevista una platea in c.a. con pendenza non inferiore al 3% dotata di rete di raccolta convogliante gli olii esausti ad un pozzetto ermetico (apribile per ispezione) posto all'esterno della platea.

La platea può essere scoperta o coperta, nel primo caso va previsto un sistema di chiusura all'accesso del pozzetto, citato al precedente capoverso, che deve consentire il bloccaggio dell'afflusso allo stesso in caso di pioggia e la deviazione delle acque di pioggia in un sistema di disoleatura, prima dallo scarico nel ricettore finale.

2) L'area di stoccaggio motori e metalli con elevata presenza di olii. Vale quanto prescritto per il punto 1.

3) L'area di stoccaggio batterie.

Va effettuato in ambiente coperto, all'interno di un contenitore a tenuta stagna, non metallico, con scolo e passaggio ad altro contenitore con le stesse caratteristiche, dove può filtrare l'eventuale liquido di fuoriuscita da smaltire secondo le norme vigenti.

4) L'area di stoccaggio di metalli di qualsiasi specie e di carcasse di autovetture e simili.

Il terreno adibito a queste aree non deve necessariamente essere coperto ed impermeabilizzato, per il rispetto dell'ultimo capoverso dell'art. 2 del D.P.R. 691 del 23/8/1982 va comunque prevista una copertura del terreno naturale con materiale inerte grossolano. Le cataste e gli stoccaggi delle autovetture devono essere predisposti in modo tale da consentire l'accesso in tutta l'area dei mezzi di soccorso e VV.FF. L'altezza dei cumuli non deve superare i due veicoli o, per le masse ferrose, i m. 3,00. La verifica del tempo di permanenza degli autoveicoli e delle carcasse nel centro di cui alla licenza comunale, viene effettuata attraverso il controllo del registro obbligatorio a norma, dell'art. 15, ultimo capoverso, del D.P.R. 915/82 che, oltre gli estremi della formalità di radiazione dal P.R.A. dovrà riportare anche la data di entrata al centro.

Visto l'ultimo capoverso dell'art. 1 ed il primo capoverso dell'art. 2 del D.P.R. 915/82, le attività artigianali di servizi concernenti manutenzione e sostituzione di parti meccaniche, idrauliche e elettriche di autoveicoli e macchinari, la selezione di parti meccaniche allo scopo di commercializzazione, vengono assoggettate alle norme igienico-sanitarie ed urbanistiche esistenti, non rientrando nella specifica normativa contenuta nell'art. 15 del D.P.R. 915/82.

La condizione di cui sopra si verifica con la custodia dei beni (e degli atti attestanti l'attività di commercializzazione) ai fini del loro utilizzo.

Anche queste ultime attività (con specifico riferimento al decreto del Min. San. 2/3/1987 "Elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 del Testo Unico delle leggi sanitarie" che, fra le altre, elenca: le carpenterie, carrozzerie e martellerie, le attività di deposito e demolizione di autoveicoli ed altre apparecchiature elettromeccaniche, loro parti fuori uso e recupero materiali, devono rispettare le norme igienico-ambientali e di sicurezza dettate dal presente regolamento con particolare riguardo a quelle relative a:

- recinzione obbligatoria;
- protezione del terreno e delle acque;
- divieto di combustione di materiale plastico;
- normativa anti-rumore;

L'altezza di mt. 3 è prescrittiva per tutta la zona perimetrale di confine della lavorazione, mentre per i cumuli all'interno dell'area è sufficiente mantenere un'altezza che garantisca comunque la stabilità dei cumuli stessi.

Art. 15 – Detenzione di rifiuti putrescibili – Divieto di canne di caduta

E' vietato conservare all'interno dei locali a qualunque uso adibiti, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili per un termine superiore alle 24 ore.

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività e di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producano, si consumano e si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione (ristoranti, alberghi, trattorie, pizzerie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori distinti da quelli assegnati al casamento nel quale hanno sede.

I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere e simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali immettere tutti i rifiuti prodotti dalla loro attività. Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal servizio pubblico di nettezza urbana.

E' vietata la costruzione e l'uso delle canne di raccolta o caduta delle immondizie.

Art. 16 - Immondezze

Nelle località non raggiunte dal servizio pubblico di raccolta delle spazzature, ogni casa o gruppo di case deve essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con angoli arrotondati, con capacità non superiore a mc 1,5. L'immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'afflusso di acque piovane e provvisto di tubo esalatore. Dovrà distare almeno m 50 dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile ed almeno m 20 dalle finestre e porte dei locali di abitazione e di lavoro.

La vuotatura dell'immondezzaio sarà eseguita di frequente a cura degli interessati ed il trasporto delle materie contenutevi sarà effettuato avendo cura di evitare dispersioni.

A cura dei proprietari e degli utenti sarà provveduto alla periodica disinfestazione e derattizzazione degli immondezzeai.

Lo smaltimento può avvenire per utilizzazione agricola o per interrimento o per consegna convenuta al servizio di nettezza urbana.

Art. 17 – Rifiuti solidi e fanghi industriali

I rifiuti solidi e i fanghi di derivazione dalle lavorazioni industriali, artigianali o commerciali e degli impianti di depurazione, aventi caratteristiche diverse da quelle riportate all'art. 13 dovranno essere trasportati e smaltiti in modo tale da evitare danni o pericoli alla salute pubblica.

In attesa di norme specifiche nazionali o regionali, le modalità di trasporto e smaltimento saranno fissate di volta in volta dal sindaco su parere dell'Ufficiale sanitario, che terrà conto del tipo di rifiuti e delle condizioni del terreno e delle falde idriche superficiali e profonde.

Non è permesso gettare nei corsi d'acqua, spandere e depositare lungo le loro sponde materiali di rifiuto di qualsiasi genere.

Art. 18 – Battitura e spolveratura di oggetti domestici

Sul suolo pubblico od aperto al pubblico è vietato di sbattere o spolverare tappeti, effetti lettereschi ed altri oggetti di uso domestico.

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazza, pianerottoli delle scale, ecc.) è vietato o spolverare gli effetti personali e di uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le ore 8,30 nei mesi dal maggio a tutto settembre e le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale, ecc.) è vietato battere le stuoie ed i tappeti, i quali potranno solamente essere puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei cortili, ecc.. dalla mezzanotte alle 5, con l'impiego di ogni cautela per evitar l'eccessivo sollevamento di polvere.

La battitura della lana dei materassi sarà consentita, come sopra è detto, purché sia effettuata esclusivamente per uso proprio degli abitanti del fabbricato.

E' sempre vietata la battitura e la spolveratura di effetti personali e lettereschi o di uso domestico appartenenti a famiglie nelle quali si siano verificati casi di malattie infettive o diffusive.

La pulizia di tali effetti deve esclusivamente essere affidata ai servizi pubblici di disinfezione.

E' vietato scuotere, spolverare ed esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, sui balconi ed alle finestre prospicienti la strada e gli spazi pubblici.

Per le abitazioni che non hanno prospetto in cortili od anditi interni, lo scuotimento e spolveramento anzidetto sarà tollerato entro l'orario sopraindicato e lo stendimento della biancheria e dei panni da asciugare sarà consentito solamente nei luoghi o con le modalità stabilite dall'Autorità comunale.

CAPO IV – NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

Art. 19 – Autorizzazione alla costruzione

Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità o di variazione di uso, di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal regolamento edilizio e da quello presente.

Contestualmente a tale domanda deve essere presentata quella per l'autorizzazione agli scarichi liquidi di cui agli artt. 9 e 10 della legge 10.5.1976 n. 319 e successive modificazioni.

Nella relazione e nei disegni da allegarsi debbono essere illustrati ed indicati: la provvista e la distribuzione dell'acqua potabile; i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione dei mezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio; la destinazione dei singoli vani; le caratteristiche degli infissi esterni ai fini dell'isolamento termoacustico; la rete di smaltimento delle acque luride – corredata dalla ubicazione, sezione e volumetria delle canalizzazioni fino al recapito terminale e dai disegni, in pianta e in sezione, degli eventuali impianti di depurazione – il sistema di

ventilazione secondaria delle latrine; il sistema di riscaldamento con l'ubicazione, le sezioni, i tipi delle canne di esalazione e delle canne da fumo; il sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti domestici.

Per gli insediamenti produttivi la domanda deve essere corredata da una relazione di tutte le attività che vi si intende svolgere, dei singoli processi produttivi e delle materie prime impiegate, delle misure di protezione adottate per gli ambienti di lavoro, con tutta la documentazione prescritta all'art. 9.

Per quanto concerne le emissioni nell'atmosfera di fumi, polveri, gas alla domanda dovrà essere allegata una relazione tecnica contenente le caratteristiche delle emissioni, la descrizione degli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, da installare in conformità a quanto previsto dalla legge 13.7.1966 n. 165 e dall'art. 5 del D.P.R. 15.4.1971 n. 322, e successive modificazioni.

Il sindaco decide sulla domanda presentata, sentito il parere dell'Ufficiale sanitario e della Commissione edilizia, ai sensi dell'art. 220 del T.U.L.L.S.S., approvato con R.D. 27.7.1934 n. 1265, e del CRIA nei casi in cui detto parere sia obbligatorio, e della legge 28.1.1977 n. 10.

Art. 20 – Modificazioni di insediamenti produttivi esistenti

Quando si tratti di apportare modifiche ad insediamenti produttivi, il proprietario dovrà richiedere apposita autorizzazione con la prassi di cui all'articolo precedente.

Art. 21 – Autorizzazione all'abitabilità ed usabilità degli edifici

In esecuzione dell'art. 221 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27.7.1934 n. 1265, gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli rifatti, modificati o riattati in tutto o in parte oppure adibiti ad uso diverso da quello originario, non possono essere abitati od usati senza l'autorizzazione del sindaco, il quale la concede, sentito l'Ufficiale sanitario e l'Ufficio tecnico, per quanto di loro competenza, quando risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati, che non sussistano altre cause di insalubrità e che sia stato pertanto ottemperato a quanto prescritto dalla legge 10 maggio 1976 n. 319 e successive modificazioni, per gli scarichi idrici, dalla legge 13.7.1966 n. 615 e successive modificazioni, per le emissioni atmosferiche e dalla legge 28.1.1977 n. 10 e dal presente regolamento per quanto concerne l'isolamento termoacustico.

L'eventuale diniego della abitabilità e della usabilità deve essere notificato al proprietario con l'indicazione del termine per il ricorso al presidente della giunta regionale od al T.A.R.

SOSTITUZIONE INTEGRALE DELL'ART. 22 CON Del. N. 51 del 04/03/1981.

Art. 22 – Ricostruzione, riattivamento, risanamento di vecchi fabbricati esistenti

Negli edifici non rispondenti per strutture ed altezze al presente regolamento o a quello edilizio, è vietato eseguire lavori di modificazione che non attuino contemporaneamente condizioni di osservanza alle norme regolamentari, salvo possibili eccezioni, quando trattasi di edifici di importanza monumentale artistica o storica, previa autorizzazione della Soprintendenza ai Monumenti.

Per i riattamenti degli edifici non monumentali con caratteristiche ambientali tradizionali, il Sindaco può concedere eccezionalmente la concessione, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario, dell'Ufficio Tecnico Comunale e della Commissione Consultiva Edilizia, sempreché si ottenga un apprezzabile miglioramento nelle condizioni dei fabbricati stessi.

Art. 23 – Visite a case di nuova costruzione o modificate- *REVOCATO CON Del. N. 51 DEL 4.03.1981.*

Al fine del rilascio dell'autorizzazione di cui all'art. 21, la costruzione dovrà essere visitata in due periodi distinti dal personale dell'Ufficio d'Igiene, sempre dietro domanda del proprietario.

La prima visita avrà luogo quando chi costruisce o modifica o ripara una casa o parte di essa, dopo ultimate le parti fondamentali (muri grezzi, tetto, volta delle cantine o locali di abitazione, canalizzazione) richiede che sia constatata l'avvenuta loro esecuzione.

La seconda visita non deve farsi prima di cinque mesi dopo il completamento della costruzione, per riconoscere le condizioni di perfetto asciugamento della casa e delle opere di finimento che saranno state continuate durante questo tempo, e per accertare l'ottemperanza a quanto richiamato nell'articolo precedente.

La seconda visita potrà essere fatta anche solo dopo tre mesi dalla data accertata della posa del tetto, quando il proprietario abbia richiesto la prova delle malte e questa abbia dimostrato un contenuto di umidità inferiore al 2%.

Non risultando sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese, dietro nuova domanda del proprietario.

Il costruttore deve sempre lasciare libero accesso nel cantiere all'Ufficiale sanitario ed al personale da lui designato per accertare l'osservanza delle leggi e delle prescrizioni regolamentari e speciali.

Art. 24 – Registro dei pareri emessi dall'Ufficiale sanitario sui progetti di nuove costruzioni

Presso la Direzione dei servizi d'Igiene e Sanità sarà tenuto un registro sul quale, di ogni progetto esaminato, debbono risultare i seguenti dati:

- 1) data di presentazione del progetto;
- 2) nominativo dell'ente o del privato, proprietario del nuovo edificio;
- 3) nominativo del progettista;
- 4) parere motivato dell'Ufficiale sanitario;
- 5) parere della Commissione edilizia;
- 6) data del rilascio da parte del sindaco della concessione edilizia;
- 7) data e risultato della visita effettuata dall'Ufficiale sanitario per il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità.

Per laboratori e impianti industriali inoltre:

- 8) ubicazione degli scarichi nell'atmosfera e loro caratteristiche e qualitative caratteristiche degli impianti di trattamento installati;
- 9) ubicazione e recapito degli scarichi idrici, con le caratteristiche degli impianti di trattamento installati;
- 10) ubicazione e recapito dei rifiuti solidi e semisolidi residuati dai processi depurativi, con le loro caratteristiche quantitative e qualitative;
- 11) impianti atti a garantire la salubrità degli ambienti di lavoro, e loro caratteristiche.

Art. 25 – Ingiunzioni

Il sindaco nell'ambito delle sue competenze può fare sempre eseguire ispezioni ad edifici in corso di costruzione o alle modificazioni di edifici preesistenti. Qualora siano rilevate condizioni di insalubrità il sindaco può ordinare opportuni lavori di modifica o di risanamento.

Art. 26 – Dichiarazioni di inabitabilità

Quando ricorrano motivate ragioni igieniche, il sindaco, sentito l'Ufficiale sanitario o su richiesta del Medico provinciale, oppure in attuazione dei piani di risanamento edilizio di cui alla legge 9.8.1954 n. 640 può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa a norma dell'art. 222 del T.U. LL.SS. 27.7.1934, n. 1265.

E' vietata la concessione in affitto o comunque in uso di locali dichiarati inabitabili.

Art. 27 – Demolizione di fabbricati

Durante le demolizioni si dovrà procedere a frequenti annaffiamenti e si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polvere.

I pozzi neri e pozzetti dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.

E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terrami e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a venti giorni.

Prima dello spirare di detto termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero e al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.

Quando però detti materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero maleodoranti, dovranno essere sgombrati immediatamente.

Art. 28 – Misure igieniche e di sicurezza nei cantieri

In ogni lavoro di costruzione o di demolizione si devono prendere tutte le necessarie precauzioni per garantire la sicurezza e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni. I materiali di demolizione devono essere fatti scendere previa bagnatura od a mezzo di apposite trombe o recipienti, al fin di evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche od aperte al pubbliche potranno effettuarsi solamente previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

Durante la costruzione o demolizione di edifici o in cantieri a lungo termine (lavori stradali e simili) il costruttore od il proprietario dovrà provvedere ad assicurare ai lavoratori idonei servizi igienici ed adeguata fornitura di acqua potabile.

Le eventuali latrine provvisorie per uso degli operai in detti cantieri devono essere costruite in modo da non offendere il decoro e l'igiene ambientale e devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre latrine all'interno del costruendo fabbricato.

CAPO V – PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE. CORTILI, SPAZI DI RAGIONE PRIVATA

Art. 29 – Condizioni e salubrità del terreno

Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizia, di letame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, se deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.

In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa delle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

E' vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato mattoni od altro materiale deteriorato o comunque non idoneo dal punto di vista igienico.

E' pure vietato per le colmate l'uso di terra o di altri materiali inquinanti.

REVOCATI I COMMA 7 E 8 CON Del. N. 51 DEL 04.03.1981

Le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri debbono distare da essi almeno metri tre dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

La distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno non dovrà tuttavia essere minore di metri cinque dalla scarpata o dal muro di sostegno.

Art. 30 – Isolamento termico

I muri esterni delle case di nuova costruzione o riadattate, ad eccezione di quelli lavorati a pietra vista, debbono essere intonacati o stuccati, oppure rivestiti con pietra da taglio, naturale o artificiale, o con altro materiale decorativo.

I materiali usati ed il loro spessore devono essere tali da assicurare un coefficiente di trasmissione termica globale uguale o inferiore a $1 \text{ Kcal/h mc}^2 \text{ }^\circ\text{C}$ ed una inerzia termica paragonabile a quella di un muro di mattoni pieni a tre teste.

I locali di abitazione posti sotto i tetti o lastrici solari devono avere il soffitto con proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel comma precedente.

Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono inoltre essere osservate le norme previste dalla legge 30.4.1976 n. 373 e relativo regolamento di applicazione D.P.R. 28.6.1977, n. 1052 e D.M. 10.3.1977 (S.O. Gazzetta Ufficiale n. 36 del 6.2.1978).

Art. 31 – Protezione acustica

I materiali utilizzati per le costruzioni di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire un'adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie.

I livelli massimi di rumorosità ammessi sono stabiliti dalla normativa di cui all'Allegato n. 3 del presente regolamento.

Art. 32 – Ampiezza di cortili

Nelle costruzioni nuove non sono ammessi i cortili chiusi su quattro lati, siano essi cortili principali, secondari o chiostrine.

Nella ricostruzione, modificazioni, opere di risanamento dei vecchi edifici, l'area dei cortili principali non deve essere inferiore alla quinta parte della somma delle superficie, senza detrazione dei vuoti, dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alle cornici di coronamento dei muri perimetrali.

L'altezza massima dei muri prospicienti sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la normale media tra le pareti opposte.

La normale minima condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto deve essere di metri sei.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato aperto sul cortile. Negli altri casi di profondità maggiore le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate appresso per le chiostrine medesime.

Allorché, in arretrato rispetto ad uno o più lati di un cortile, esistano muri di fabbrica che superino l'altezza dei lati stessi, il computo del cortile – colle norme e per gli effetti del presente articolo – si fa considerandolo esteso fin contro ciascuno dei detti muri di maggiore altezza.

L'area dei cortili s'intende netta da quella delle proiezioni orizzontali dei ballatoi o di qualsiasi altra sporgenza sotto gronda, eccedente il ventesimo dell'area totale dei cortili stessi.

Nei cortili aventi un lato necessariamente aperto è consentita un'altezza di fabbricato corrispondente al doppio della larghezza media del cortile, quante volte il lato necessariamente aperto non sia aperto alla larghezza media del cortile stesso e sempreché questa larghezza media non sia inferiore a metri sei. In questi cortili il lato aperto deve confinare con strade, piazze, strade ferrate od intercapedini (distacchi) della stessa proprietà, talché risulti impedita la successiva chiusura del lato aperto del cortile.

Sull'ammissibilità di costruzioni nell'interno dei cortili delibera il sindaco, udito il parere della Commissione edilizia e dell'Ufficio d'igiene; la copertura di detti fabbricati deve essere facilmente accessibile per la pulizia; per lo sfocio delle canne da fumo si osservano le norme della legge 13.7.1966 n. 615, del regolamento approvato con D.P.R. 22.12.1970 n. 1391, nonché le norme del presente regolamento sugli impianti termici.

Agli effetti dell'osservanza delle disposizioni contenute nel presente regolamento, i giardini vanno considerati in tutto come cortili.

Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre e bocche d'aria di locali nei quali vengano esercitate attività che, a parere dell'Ufficiale sanitario, possano essere causa di insalubrità e di disturbo per gli inquilini.

Art. 33 – Cortili secondari

Sempre limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano, semprechè l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze oltre l'ingresso e gli accessori.

Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali o miniappartamenti, residences e simili.

Ogni cortile secondario deve avere un'area libera minima di un dodicesimo della somma delle superficie dei muri che lo circondano.

La normale minima misurata tra le finestre e il muro opposto deve essere di metri quattro, se i muri prospicienti il cortile non superano i metri dieci di altezza, di metri 4,50 se l'altezza è compresa tra metri 10 e metri 16, e di metri 5 se l'altezza è superiore a metri 16.

I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza. Nei cortili secondari non sono permesse rientranze nei perimetri.

Art. 34 – Pozzi di luce chiostrine

Nel risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di chiostrine allo scopo soltanto di dare aria e luce a scale, latrine, acquai, stanze da bagno, corridoi, esclusa ogni altra destinazione di ambienti anche nei piani terreni. Ogni chiostrina deve avere un'area libera uguale almeno ad un diciottesimo della somma delle superficie dei muri che la limitano, e la normale, misurata tra una finestra ed il muro opposto, dovrà essere di m 2,50 se la chiostrina non supera m 10 di altezza, di m. 3 se l'altezza è compresa tra m 10 e 16, e di m 3,50 se l'altezza è superiore ai m 16.

Le chiostrine devono essere serate dal basso, per mezzo di corridoi o passaggi, ed essere facilmente accessibili per la nettezza necessaria.

Art. 35 – Cortili e chiostrine a confine di proprietà

Per i cortili e per le chiostrine sul confine di altre proprietà debbono sempre essere soddisfatte le condizioni di area minima e di minima normale stabilite nei precedenti articoli, tenuto conto della massima altezza che potrebbero raggiungere sulla linea di confine le costruzioni dei vicini, secondo le norme del presente regolamento e di quello edilizio, in relazione alle vie su cui prospettano i lotti limitrofi; e ciò allo scopo di non creare servitù sui fondi vicini e non pregiudicare in alcun modo le possibilità costruttive dei confinanti.

A tale norma si può derogare quando il proprietario che vuol costruire adduca un atto di costituzione di servitù a carico del fondo vicino e del proprio, dal quale risulti stabilito sul confine, per contributo delle due o più proprietà e a carico di una sola fra esse, un cortile (o chiostrina) rispondente all'altezza dei muri che lo dovranno fiancheggiare.

Nell'atto di costituzione di servitù, regolarmente trascritto, deve essere dichiarato che le medesime non potranno essere rinunciate né estinte, né modificate senza il consenso del sindaco.

Art. 36 – Pavimento dei cortili

I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno un metro lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.

E' vietato di ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di aperture praticate per serrare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 37 – Igiene dei passaggi e spazi privati

Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa scagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare l'aerazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata come di tutte le parti in comune sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dall'Autorità comunale nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

CAPO VI – LOCALI DI ABITAZIONE ED ACCESSORI

SOSTITUZIONE INTEGRALE DELL'ART. 38 CON Del. N. 51 del 04/03/1981.

Art. 38 – Vani abitabili e vani accessori e loro dimensionamento e caratteristiche.

Ai fini del presente regolamento i vani vengono distinti in "vani abitabili" e "vani accessori".

I vani abitabili a loro volta vengono distinti in "vani abitabili di categoria A" e "vani abitabili di categoria B".

Vani di categoria A - Appartengono a questa categoria:

- *gli ingressi, i soggiorni, le cucine, le camere da letto situati all'interno degli edifici residenziali di tipo individuale o collettivo;*
- *gli uffici, gli studi professionali, gli ambulatori, le scuole.*

Vani abitabili di categoria B – Appartengono a questa categoria :

- *gli esercizi pubblici, i magazzini di vendita, i negozi in genere, i locali di esposizione, i circoli di cultura e per le attività sociali, le palestre, le cucine collettive e le mense aziendali;*
- *i laboratori industriali, le officine meccaniche e i locali destinati ad attività di tipo industriale in genere;*
- *le autorimesse all'interno delle quali vengono svolte attività commerciali di assistenza e riparazione meccanica, di lavaggio;*
- *i magazzini, i depositi, i locali di stivatura di materiale all'interno dei quali vi può essere ragione di sosta prolungata.*

I vani accessori si distinguono da quelli abitabili in quanto sono adibiti a usi ben definiti che implicano una limitata permanenza al loro interno.

Appartengono alla categoria dei vani accessori i locali raccolti sotto i seguenti gruppi:

Per il gruppo A –

- *i servizi igienici e i bagni degli edifici residenziali di tipo individuale o collettivo, quelli delle scuole e degli ambienti entro i quali vengono svolte attività produttive e di lavoro in genere.*

Per il gruppo B –

- *i disimpegni di collegamento e i corridoi che superino 8 ml di lunghezza o 25 mq di superficie;*
- *i vani scala di collegamento per edifici che superino l'altezza di due piani;*
- *le autorimesse all'interno delle quali si effettua il solo posteggio delle autovetture;*
- *i locali adibiti a magazzini o deposito;*
- *i locali motore per impianti e apparecchiature che comportino una sorveglianza o una manutenzione saltuaria;*
- *le lavanderie con o senza stenditoio.*

Per il gruppo C –

- *i disimpegni di collegamento e i corridoi inferiori a 8 ml di lunghezza e a 25 mq di superficie;*
- *i vani scala di collegamento per edifici fino a due piani di altezza;*
- *i magazzini e i ripostigli fino a 5 mq di superficie;*
- *i locali motore per impianti e apparecchiature a funzionamento automatico che comportino accesso di personale addetto "una tantum".*

I vani che non risultano dalla descrizione soprariportata saranno classificati dall'Autorità comunale su parere della Commissione Edilizia che si esprimerà in base a criteri di analogia.

SOSTITUZIONE INTEGRALE DELL'ART. 39 CON Del. N. 51 del 04/03/1981.

Art. 39 – Competenze di vani abitabili e di vani accessori.

Per i vani abitabili di categoria A –

Essi devono ricevere aria e luce direttamente dagli spazi esterni liberi a mezzo di aperture del tipo finestra e porta finestra dalle quali sia assicurato un rapporto tra superficie illuminata e superficie illuminante non inferiore a 1.8. I singoli vani non potranno avere superficie utile interna inferiore a 9 mq. né potranno avere dimensioni di pianta minori di ml. 2,15 e una cubatura utile inferiore a ml. 2,70 da elevare a ml. 3,20 per uffici, studi professionali, ambulatori e scuole.

1) l'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazioni è fissata in m. 2,70 riducibili a m. 2,40 per corridoi, i disimpegni in genere, i bagni.

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, ed a mq. 10, per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno 14 mq.

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile.

2) L'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq. 28, e non inferiore a mq. 38 se per due persone.

3) Gli alloggi debbono essere dotati di impianti di riscaldamento.

La temperatura di progetto dell'aria interna deve essere compresa tra i 18°C e i 20°C; deve essere, in effetti, rispondente a tali valori e deve essere uguale in tutti gli ambienti abitati e nei servizi, esclusi i ripostigli.

Nelle condizioni di occupazione e di uso di alloggi, le superfici interne delle parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente.

4) Tutti i locali degli alloggi, eccettuati quelli destinati a servizi igienici, disimpegni, corridoi, vani-scala e ripostigli, debbono fruire di illuminazione naturale diretta, adeguata alla destinazione d'uso.

Per ciascun locale d'abitazione, l'ampiezza della finestra deve essere proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurno medio non inferiore al 2% e comunque la superficie finestrata apribile non dovrà essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.

Per gli edifici compresi nell'edilizia residenziale pubblica occorre assicurare, sulla base di quanto sopra disposto e dei risultati e sperimentazioni razionali, la adozione di dimensioni unificate di finestre e, quindi, dei relativi infissi.

5) Quanto le caratteristiche tipologiche degli alloggi diano luogo a condizioni che non consentono di fruire di ventilazione naturale si dovrà ricorrere alla ventilazione meccanica centralizzata immettendo aria opportunamente captata e con requisiti igienici confacenti.

E' comunque da assicurare, in ogni caso, l'aspirazione di fumi, vapori ed esalazioni nei punti di produzione (cucina, gabinetti, ecc.) prima che si diffondano.

Il "posto di cottura", eventualmente annesso al locale di soggiorno, deve comunicare ampiamente con quest'ultimo e deve essere adeguatamente munito di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.

6) La stanza da bagno deve essere fornita di apertura all'esterno per il ricambio dell'aria e dotato di impianto di aspirazione meccanica.

Nelle stanze da bagno sprovviste di apertura all'esterno è proibita la installazione di apparecchi a fiamma libera.

Per ciascun alloggio, almeno una stanza da bagno deve essere dotata dei seguenti impianti igienici: vaso, bidet, vasca da bagno o doccia, lavabo.

7) I materiali utilizzati per le costruzioni di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire un'adeguata protezione acustica agli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi, contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

All'uopo per una completa osservanza di quanto sopra disposto occorre far riferimento ai lavori ed agli standards consigliati dal Ministero dei lavori Pubblici o da altri qualificati organi pubblici.

Per i vani abitabili di categoria B -

Valgono le disposizioni di cui al sottotitolo precedente, concernente i vani abitabili di categoria A salvo le precisazioni seguenti:

- i vani destinati ad esercizi pubblici, magazzini di vendita, negozi in genere e i locali di esposizione non potranno avere superficie utile interna inferiore a quella prevista dal piano di sviluppo ed adeguamento della rete distributiva definitivamente approvato con deliberazione consiliare n. 118 del 30.8.1974, al netto della superficie da riservare al servizio igienico obbligatorio.

- L'altezza netta dei locali non potrà essere inferiore a ml. 3,20.

Per i vani accessori del gruppo A -

Essi possono ricevere aria e luce dall'esterno anche a mezzo di chiostrine o cavedi, fatta eccezione per le centrali termiche le quali dovranno essere ventilata e accessibili direttamente dagli spazi liberi esterni.

I vani accessori appartenenti a questo gruppo dovranno essere muniti di aperture di finestra dalle quali sia assicurato un rapporto tra superficie illuminata e superficie illuminante non inferiore a 1/12.

Il foro di finestra non potrà comunque avere superficie inferiore a 0,50 mq.

Le superfici minime dei locali potranno essere stabiliti in relazione alla destinazione di uso e alle ragioni funzionali proprie dei singoli vani.

L'altezza dei locali non potrà essere inferiore a ml. 2,40.

I vani appartenenti al presente gruppo A non potranno essere posti in collegamento con i vani abitabili elencati sotto la categoria A se non a mezzo di apposito disimpegno.

Fanno eccezione rispetto a questa prescrizione le unità organiche del tipo: appartamento, ufficio o studio professionale, cellula alberghiera e simili.

Queste unità, nel caso in cui siano dotate di più servizi o gruppi di servizi oltre al primo di questi dotati di disimpegno potranno avere servizi igienici collegati direttamente con i vani nei cui confronti risultino esclusivi.

Per i vani accessori del gruppo B -

Valgono le disposizioni di cui al sottotitolo precedente a meno dei vani destinati ad autorimessa all'interno delle quali si effettua il solo posteggio delle autovetture per i quali l'altezza potrà essere ridotta fino a ml. 2,50.

Per i vani accessori del gruppo C -

Essi possono essere dimensionati sulla base dei minimi funzionali propri della destinazione d'uso specifica e possono essere privi di aperture.

L'altezza dei disimpegni e dei corridoi situati all'interno di unità abitabili non potrà essere inferiore a ml. 2,40.

Competenza di vani abitabili e di vani accessori

Ove coesistano vani abitabili appartenenti alle categorie A-B e vani accessori appartenenti al gruppo A all'interno dello stesso piano fabbricato questo sarà considerato abitabile. Un piano fabbricato è considerato non abitabile ove al suo interno trovino posto solamente vani accessori appartenenti ai gruppi A-B-C.

I vani abitabili delle categorie A e B possono avere espansioni all'interno o di piani non abitabili fino alla occupazione dell'aliquota massima di 1/10 delle superfici del piano non abitabile.

Art. 40 – Riscaldamento, illuminazione, aerazione, ventilazione naturale *REVOCATO CON Del. N. 51 DEL 04.03.1981*

Gli alloggi devono essere dotati di impianti di riscaldamento ove le condizioni climatiche lo richiedono.

La temperatura di progetto dell'aria interna deve essere compresa tra i 18° ed i 20°C; deve essere, in effetti, rispondente a tali valori e deve essere uguale in tutti gli ambienti e nei servizi, esclusi i ripostigli.

Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, le superficie interne delle parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente.

Tutti i locali degli alloggi, e simili di categoria A, debbono fruire di illuminazione naturale diretta, adeguata alla destinazione d'uso.

Per ciascun locale di soggiorno, l'ampiezza della finestra deve essere proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurna media non inferiore al 2% e comunque, la superficie finestrata apribile non dovrà essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.

Gli appartamenti dovranno, ove possibile, essere orientati e disposti in modo da assicurare un idoneo ricambio naturale dell'aria e se orientati a settentrione, debbono avere un riscontro d'aria ed un'altra esposizione di soleggiamento.

I locali di abitazione di categoria A.1. non potranno avere profondità superiore a 2,5 volte la misura della loro altezza netta.

I balconi, salve le disposizioni del regolamento edilizio per quelli prospicienti spazi pubblici, non debbono avere aggetto superiore a m 1,30. può essere consentita la costruzione di balconi con maggiore aggetto a condizione che le sottostanti finestre abbiano misure proporzionalmente maggiori dei minimi prescritti, secondo le seguenti proporzioni, con uno sporto massimo di m 2.

Sporto, mq	Finestre locali, mq	Finestre bagni, mq	Finestre W.C., mq
1,30	1,60	1,00	0,60
1,35	1,66	1,04	0,62
1,40	1,72	1,07	0,64

1,45	1,78	1,11	0,67
1,50	1,84	1,15	0,69
1,55	1,90	1,19	0,71
1,60	1,96	1,23	0,73
1,65	2,02	1,27	0,76
1,70	2,08	1,31	0,78
1,75	2,14	1,35	0,80
1,80	2,20	1,39	0,82
1,85	2,26	1,43	0,85
1,90	2,32	1,47	0,87
1,95	2,38	1,51	0,89
2,00	2,44	1,55	0,92

La superficie delle porte finestre viene calcolata ai bancali ipotetici come per le finestre normali.

Art. 41 – Ricorso alla ventilazione artificiale *REVOCATO CON Del. N. 51 DEL 04.03.1981*

I locali di categoria B.3. possono essere privi di illuminazione naturale e di aperture di ventilazione sull'esterno, a condizione che non vi siano installati apparecchi a fiamma libera.

I locali di categoria B.1. possono essere illuminati e ventilati artificialmente nei seguenti casi:

- a) abitazioni del centro storico e in edifici vincolati;
- b) alloggi di cui alla legge 27.5.1975 n. 166, i quali possibilmente debbono essere dotati anche di un servizio igienico ad aerazione ed illuminazione diretta;
- c) negli alloggi che hanno già almeno un locale della medesima categoria con illuminazione e aerazione diretta dall'esterno;
- d) alberghi, abitazioni collettive, pubblici esercizi e locali di pubblico ritrovo;
- e) servizi individuali annessi a studi, uffici, ambulatori, esercizi commerciali.

La ventilazione artificiale deve essere assicurata mediante un condotto di aerazione indipendente per ogni servizio, sfociante sul coperto e dotato di singolo elettroaspiratore con accensione automatica collegata all'interruttore dell'illuminazione artificiale e provvisto di temporizzatore che ne ritardi l'arresto almeno tre minuti dopo lo spegnimento della luce.

La ventilazione artificiale con elettroaspiratore singolo deve assicurare almeno 20 ricambi volumi-ambiente/ora.

Per edifici di cinque o più piani fuori terra, la ventilazione artificiale può essere ottenuta mediante un condotto collettivo ramificato, sfociante sul coperto e dotato di elettroaspiratore centralizzato ad aspirazione continua, posto sul coperto ed assicurante almeno 10 ricambi volumi-ambiente/ora.

Nei locali di categoria B.1. aerati artificialmente non possono essere installati apparecchi a fiamma libera e le porte debbono poter consentire il prelievo di aria dagli ambienti attigui attraverso feritoie o speciali griglie opportunamente dimensionate.

Nel caso di cucina in nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superficie del locale abitabile e della cucina in nicchia.

Qualora sia ammesso il servizio areato meccanicamente, le apparecchiature di aerazione forzata dovranno assicurare un minimo di 10 ricambi volumi/ora dell'aria ambientale e dovranno funzionare con sistema automatico, collegato all'impianto della luce.

Il temporizzatore deve assicurare un funzionamento dell'impianto di aspirazione forzata per almeno 3 minuti dopo lo spegnimento della luce.

SOSTITUZIONE INTEGRALE DELL'ART. 42 CON Del. N. 51 del 04/03/1981.

Art. 42 – Scale

La struttura portante delle scale interne in edifici collettivi deve essere in cemento armato o di materia di analoghe caratteristiche di resistenza termica.

Strutture diverse sono consentite soltanto per edifici unifamiliari o per scale di collegamento interno solo tra due piani. Le pareti del vano scala confinanti con locali e quelle del vano corsa degli ascensori devono essere sempre in muratura piena, laterizia o di calcestruzzo di cemento, la larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli delle scale al servizio di più di due piani deve essere non inferiore a m. 0,90. Tale larghezza, se il fabbricato non sia servito da ascensore, deve essere aumentata di cm. 10 ogni due piani servizi, oltre ai primi due.

Ogni scala che serva edifici di m. 17 di altezza deve essere dotata, all'ultimo piano, di una apertura munita di infisso apribile dal piano terreno. Sono consentite scale interne "a pozzo" soltanto in edifici di altezza non superiore ai m. 17.

Art. 43 – Locali a piano terreno

Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere più elevati dal suolo circostante almeno cm 20.

Devono inoltre essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di cm 50 tra il terreno battuto e il pavimento. Tali vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie o materiali simili e di aperture di ventilazione protette in modo da evitare la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.

Art. 44 – Piani seminterrati

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti né ad abitazione, né ad ambienti di lavoro, né a magazzini o depositi, che comportino la presenza di personale oltre le operazioni di carico e scarico.

Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture per assicurare una costante, naturale aerazione direttamente dall'esterno.

E' vietata l'emissione di esalazione, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.

Art. 45 – Coperture e vani sottotetto

Le soffitte ed i sottotetti sovrastanti locali di abitazione debbono essere aerati con aperture di idonea ampiezza, ed il solaio che li separa da detti locali deve avere un adeguato grado di coibenza termica.

Anche i locali di abitazione e dei servizi accessori dell'ultimo piano dovranno possedere le dimensioni minime ed i requisiti fissati dalle norme del D.M. 1975, riportate nell'art. 39 del presente regolamento.

Art. 46 – Approvvigionamento di acqua potabile

Ogni fabbricato, ogni alloggio, ogni camera di albergo o pensione devono essere provvisti di acqua potabile, proveniente dall'acquedotto comunale, qualora esista, o da pozzo profondo, distribuita in modo proporzionale al numero dei locali abitabili.

La conduttura di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

SOSTITUZIONE INTEGRALE DELL'ART. 47 CON Del. N. 51 del 04/03/1981.

Art. 47 – Cucine in nicchia

In alloggi di superficie netta fino a mq. 100 possono essere consentite cucine in nicchia, con cubatura massima di mc. 15, purché aprentesi su altro locale regolamentare di almeno mc. 25 (complessivamente mc. 40) e purché non esista né parete né infisso tra i due locali, e la stessa nicchia risulti dotata di canna fumaria e di una canna di aspirazione indipendente di almeno 200 mq. di sezione”.

Art. 48 – Riscaldamento e impianti termici

Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di riscaldamento, al fine di assicurare temperature di progetto dell'aria interna comprese tra i 18° e i 20° C e secondo le disposizioni della legge 30.4.1976 n.373 e successivi regolamenti di applicazione (D.P.R. 28.6.1977 n. 1052 e D.M. 10.3.1977 – G.U. Supplemento Ord. n. 36 del 6.2.1978 -).

La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli.

Nelle condizioni di occupazione e di uso di alloggi, le superficie interne delle parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente.

Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h debbono ottemperare, oltre alle disposizioni della legge 30.4.1976 n.373 e successivi regolamenti di attuazione, alle disposizioni della legge 13.7.1966 n. 615 e del relativo regolamento approvato con D.P.R. 22.12.1970 n. 1391.

Ai fini della prevenzione e controllo degli inquinamenti atmosferici, sono soggetti alla disciplina della legge n. 615 e del relativo regolamento, oltre che gli impianti destinati al riscaldamento degli alloggi, quelli che hanno le seguenti destinazioni:

- riscaldamento di acqua per le utenze civili;
- lavaggio stoviglie e lavaggio biancheria;
- distruzione rifiuti (fino a 1 tonnellata/giorno);
- forni da pane e altre imprese artigiane (legge 25.7.1956, n. 896).

In ogni caso di destinazione promiscua sono esclusi dal campo di applicazione delle norme per la prevenzione e il controllo dell'inquinamento atmosferico gli impianti la cui produzione termica venga impiegata prevalentemente per usi industriali, i quali ricadono sotto la disciplina delle industria insalubri e delle misure contro l'inquinamento atmosferico da stabilimenti industriali.

Chi intende impiegare per gli impianti termici superiori alle 30.000 Kcal/h i combustibili soggetti alle limitazioni di cui all'art. 13 della legge n. 615, deve presentare domanda al sindaco che provvederà, sentito il Comando provinciale sei vigili del fuoco e l'Ufficiale sanitario.

Chiunque impieghi o fornisca per tali impianto combustibili non corrispondenti a quelli ammessi, incorre nelle sanzioni previste dall'art. 14 della legge n. 615.

I Comandi provinciali VV.FF. Debbono segnalare all'Ufficiale sanitario, oltre al Comitato regionale Inquinamento Atmosferico (CRIA) tutte le trasgressioni in materia riscontrate nell'esercizio della vigilanza di loro competenza o delle quali venissero comunque a conoscenza.

E' vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi di acqua.

Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi, deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

I limiti delle emissioni dello scarico nell'atmosfera degli impianti termici sono quelli stabiliti dal Capo III del regolamento D.P.R. 22.12.1970, n. 1391.

Art. 49 – Canne fumarie *SOSTITUITO INTEGRALMENTE CON Del. n. 24 del 12.02.1996*

1) NUOVE COSTRUZIONI

Per gli impianti ricadenti all'interno della UNI-CIG 7129/92 (potenzialità inferiore a 35 Kw) lo scarico dei prodotti della combustione deve essere convogliato sempre a tetto e localizzato in modo da non interferire con eventuali prese d'aria esterna di ventilazione naturale o meccanica poste nelle vicinanze, tenendo presente le distanze minime e le altezze previste nella predetta norma UNI.

2) INTERVENTI SUL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE

E' ammesso lo scarico a parete dei prodotti della combustione, secondo le indicazioni della UNI-CIG 7129/92 ed in modo da non interferire con eventuali prese d'aria esterna di ventilazione naturale o meccanica, qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione complessiva dell'edificio;*
- b) non si possa usufruire di strutture idonee esistenti previa verifica da parte di personale specializzato (ad esempio canne fumarie singole);*
- c) non sia possibile l'attraversamento di piani sovrastanti.*

Art. 50 – Installazione di bombole di gas liquefatti

Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, devono essere previste all'esterno dell'edificio, nicchie per l'installazione di bombole di gas.

Detta nicchia deve essere chiusa ermeticamente verso l'interno del locale e protetta all'esterno dalle intemperie anche con portello areato.

La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetti e protetta, nell'attraversamento delle murature, da guaina metallica.

Art. 51 – Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana e costruiti con materiale non polveroso. Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile. Sempre che non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta purché non contenga colori nocivi.

CAPO VII – FOGNATURA, CANALIZZAZIONE E TRATTAMENTO DI ACQUE USATE DOMESTICHE

Art. 52 – Permessi per costruzione e modificazioni di fognature

E' vietata la costruzione o la modificazione di fognature, senza l'autorizzazione del sindaco, che la rilascia solo quando risulti, da apposito progetto particolareggiato, l'ottemperanza alle disposizioni del presente regolamento e di quello edilizio.

MODIFICA DELL'ART. 53 CON Del. N. 51 del 04/03/1981.

Art. 53 – Stanze da bagno e latrine

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: WC, lavabo, bidet, vasca da bagno o doccia.

La stanza da bagno deve avere una superficie utile non inferiore a mq. 3,00, se dotata di doccia, e non inferiore a mq. 4,00 se dotata di vasca da bagno.

Esclusivamente per i nuclei della residenza stabile la stanza da bagno dovrà avere una finestra che misuri almeno 1 mq. di luce libera.

I bagni potranno avere dimensioni inferiori, purché con:

- superficie utile non inferiore a mq. 1,20;*

- lato minore non inferiore a mq. 0,90;
- finestra di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 di luce libera o impianto di aspirazione meccanica;
- antilatrina di superfici e utile non inferiore a mq. 1,00;
- esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale regolamentare come sopra dimensionato.

Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, WC e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili a pareti rivestite, fino all'altezza minima di m. 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.

Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m 0,10.

Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.

Anche l'antilatrina, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite finestra del bagno.

E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste nell'art. 41.

I vasi di latrina e orinatoi debbono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata.

Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impediscano il risucchio.

I vasi di latrina debbono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita conduttura sino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Quando l'applicazione dei sistemi sopra accennati non sia possibile per mancanza di acqua condottata o di fognatura con sistema dinamico, deve adottarsi un tipo di latrina riconosciuto idoneo dall'Ufficio d'Igiene.

Art. 54 – Conduttura di scarico delle latrine e degli acquai

Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e devono costruirsi con materiale impermeabile: i pezzi o segmenti delle canne di caduta dovranno essere ermeticamente connessi fra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Saranno di regola verticali o prolungate sopra il tetto della casa, e coronati da mitra ventilatrice e disposte e costruite in modo da non recare danno ed incomodo al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari od a laboratori di qualsiasi specie.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere ammessi nella fognatura senza che siano passati, all'uscita dei fabbricati, attraverso ad un sifone a perfetta chiusura idraulica.

Le condutture o le fognature private di raccolta dei materiali luridi dei fabbricati debbono essere tenute separate fino all'immissione nella fognatura pubblica, da quelle che servono per lo scarico delle acque pluviali.

Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc. devono essere singolarmente forniti di ottimo sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto per rendere più facili le riparazioni.

Le condutture degli acquai, dei bagni, ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente, e possono convogliare i liquidi nel tubo della latrina.

Art. 55 – Canali di gronda

Tutte le coperture debbono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili ed altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm 8 e da applicarsi esternamente ai muri perimetrali.

Tali condotti non devono avere né apertura né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovente dei tetti, ed in basso uniti alla fogna privata che andrà a immettersi in quella pubblica.

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie e nelle grondaie condotti di acquai, di bagni, di latrine, di qualsiasi liquido che non sia acqua di pioggia o di neve.

Art. 56 – Impianti domestici di depurazione delle acque usate. Esercizio.

Nelle località, nelle quali non sia possibile immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate, è obbligatoria la costruzione di manufatti approvati dal Comune ai sensi dell'art. 10 (Fosse Imhoff).

Le fosse settiche, le fosse Imhoff, i pozzi neri già esistenti a tenuta devono rispondere alle norme generali emanate dallo Stato ai sensi dell'art. 2 della legge 10.5.1976 n. 319 e pubblicate nella G.U. 21.2.1977 n. 48, S.O. ed alla normativa integrativa di attuazione emanata dalla Regione, salvo le ulteriori prescrizioni ritenute in casi specifici necessari dall'Ufficiale sanitario.

Le fosse settiche, le fosse Imhoff e i pozzi neri devono essere vuotati almeno una volta all'anno, a cura e spese dei proprietari, per mezzo di pompa mobile munita di tubo flessibile da introdurre in ciascuna camera. Il materiale estratto

deve essere versato senza alcuna dispersione in carro botte a tenuta e smaltito secondo le apposite disposizioni comunali. In occasione della vuotatura debbono essere asportate anche le croste e puliti i tubi a T.

Lo svuotamento e la pulizia può avvenire senza limitazioni di orario e durante tutto l'arco dell'anno, anche se preferibilmente durante la stagione autunno-inverno. MODIFICATO CON Del. N. 79 del 30.07.1987

E' vietato immettere nei pozzi neri, nelle fosse Imhoff e nelle fosse asettiche, così come negli impianti di depurazione con fase ossidativi prescritti per gli insediamenti maggiori ai sensi

dell'art. 12, acque meteoriche o di superficie, acque reflue da attività lavorative, gas, vapori, fanghi o altri materiali di rifiuto.

CAPO VIII – PRESCRIZIONI IGIENICHE PARTICOLARI NEGLI INTERVENTI DI RESTAURO DI EDIFICI VINCOLANTI

Art. 57 – Seminterrati e sotterranei

Nella ricostruzione o nel risanamento di locali seminterrati e sotterranei di edifici vincolati è prescritta la costruzione di intercapedini aerate e drenate realizzate all'esterno dei muri perimetrali

(esterni di confine con gli spazi aperti) fino al di sotto del piano di calpestio delle cantine. In caso d'impossibilità di esecuzione sarà consentito l'uso di impermeabilizzazioni idonee.

Tutti i locali sotterranei, a qualunque uso destinati, dovranno, ove possibile, avere aperture per una costante aerazione direttamente dall'esterno. Ove i requisiti igienici di aerazione non sono sufficienti per locali interrati e seminterrati, è ammesso l'impianto di apparecchiature tecniche di ventilazione forzata in aggiunta alle eventuali buche o bocchette d'aerazione, protette da griglie.

Qualora sia necessario lo scarico di acque dai locali sotterranei, ciò deve avvenire attraverso chiusini sifonati opportunamente protetti con griglie e collegati al sistema fognante.

Vanno mantenute le altezze originarie dei locali interrati e seminterrati.

Art. 58 – Altezze dei piani

Nel restauro di edifici, le altezze relative tra i vari livelli vanno mantenute nelle quote originali. Solamente nel caso di solai lignei di particolare interesse la prescrizione di conservare le membrature originali scaricate dalla loro funzione statica da un solaio sovrapposto può far recedere dalla norma, ma l'altezza relativa non dovrà comunque risultare inferiore a m. 2,40, fatti salvi di norma i minimi di cubatura e di superficie utile fissati dal presente regolamento. In ogni caso gl'interventi dovranno perseguire il fine di assicurare condizioni idonee e sufficienti per la salubrità dei locali, anche in riferimento alla loro ventilazione, aerazione ed illuminazione.

Art. 59 – Scale

Nel restauro degli edifici le scale di collegamento possono essere mantenute nelle dimensioni, pendenza e condizioni di sicurezza originali, anche quando le rampe risultino di larghezza inferiore a m. 1,10. Qualora si ravvisi una comprovata alterazione dell'organismo tipologico, è ammesso il ripristino della scala originaria. In entrambi i casi l'incremento della densità abitativa non può essere superiore al 25%.

Sono consentite scale non illuminate ed aerate direttamente dall'esterno, purché provviste di idonei sistemi di aerazione e illuminazione indiretta ed artificiale.

Le scale interne di collegamento tra livelli della medesima abitazione saranno consentite, sia con rampa di larghezza non inferiore a cm 75, sia a chiocciola, con diametro non inferiore a cm 150.

Sono vietati affacciamenti e prese d'aria di vani, servizi igienici e cucine sul vano scale.

Art. 60 – Muri esterni

Ove lo spessore dei muri esterni sia inferiore a cm 30, si dovrà provvedere al loro ispessimento fino a raggiungere tale valore, oppure si dovrà procedere al loro rivestimento mediante l'impiego di idoneo materiale coibente, sempre che, in entrambi i casi non vengano alterate le partiture e le caratteristiche architettoniche.

Art. 61 – Forature

Le forature delle pareti esterne (comprese quelle delle chiostrine) potranno essere mantenute o ricondotte alle dimensioni originali.

I vani destinati a cucina, soggiorno o camera da letto, dovranno avere comunque una superficie finestrata non inferiore a 1/15 della superficie del locale.

Art. 62 – Sottotetti

Ove le norme tecniche consentano l'utilizzazione, ai fini abitativi dei sottotetti o di loro parti, l'altezza minima di sottotetti a copertura inclinata potrà essere ridotta a m 1,80, a condizione che siano garantite le condizioni igieniche di superficie di altezza media, e di cubo d'aria disponibile, secondo i parametri fissati dal regolamento d'igiene per

l'edilizia abitativa privata. A questi ultimi fini non vengono computati gli spazi con altezze minori, i quali tuttavia possono esser lasciati in diretta comunicazione con i restanti ambienti.

Vigono per questi ambienti anche le prescrizioni per l'isolamento termico e la protezione acustica di cui agli artt. 30 e 31 del presente regolamento.

L'illuminazione naturale dei sottotetti abitati dovrà essere assicurata mediante aperture di superficie idonea; perché sia assicurata un'adeguata ventilazione naturale, i locali dovranno disporre di adeguato riscontro d'aria.

L'aerazione naturale nelle soffitte non abitate deve essere assicurata a mezzo di elementi tradizionali in laterizio (tipo fratoni e simili) opportunamente protetti per evitare l'accesso dei volatili o di altri animali molesti.

Art. 63 – Chiostrine

Nell'ambito dell'operazione di restauro è ammesso il mantenimento delle chiostrine nel rispetto della tipologia originaria. In tali chiostrine sono ammesse nuove aperture purché queste costituiscano un miglioramento nelle condizioni di illuminazione e di aerazione dei locali interrati.

Deve essere comunque assicurata idonea accessibilità alle chiostrine per permetterne l'ordinaria pulizia.

CAPO IX – CASE COLONICHE E COSTRUZIONI ACCESSORIE

Art. 64 – Case coloniche – Locali di soggiorno e di servizio

Per casa colonica o rurale si intende una costruzione, generalmente isolata nell'unità poderale, destinata ad abitazione ed al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a quest'ultima inerenti.

Le abitazioni rurali debbono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane; i locali di soggiorno delle case coloniche debbono avere le stesse caratteristiche igienico-costruttive delle abitazioni urbane classificate nella categoria A. 1 dell'art. 38 del presente regolamento.

Ogni alloggio dovrà essere dotato di acqua riconosciuta potabile e possibilmente distribuita sotto pressione (da una conduttura, o da un serbatoio riempito mediante motore o da un autoclave), un focolare con apposita canna fumaria che si prolunghi oltre il tetto con fumaio di almeno m 1, acquaio di cucina con acqua corrente, latrina interna regolamentare ed impianti idrosanitari con sifone intercettatore e cacciata di acqua, magazzino per derrate e rustici per depositi, materiali ed attrezzi di lavoro.

Le latrine, nel numero di una per famiglia, dovranno essere complete di W.C., lavabo, doccia o vasca, bidet, debbono essere arieggiate direttamente dall'esterno mediante finestre di superficie libera non inferiore a mq 0,50, possibilmente esposta a settentrione e non potranno comunicare direttamente con le camere di soggiorno e con la cucina.

Anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ratticidi ed altri presidi dovranno essere conservati in armadio o in locale apposito, al riparo dalle derrate e dai bambini.

Alle grandi aziende agricole non gestite dal proprietario od enfiteuta, che coltivi direttamente il fondo con l'aiuto dei membri della famiglia con lui conviventi (anche se per brevi periodi di tempo occupi mano d'opera per lavori stagionali) si applicano anche le norme igieniche del lavoro del titolo III del D.P.R. 19.3.1956 n. 303. I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi debbono possedere i requisiti di abitabilità previsti dal presente regolamento e corrispondere alle prescrizioni degli artt. 45, 46, 50, 51 della suddetta legge.

Gli allevamenti zootecnici, i macelli, gli spennatoi, i depositi di piume e penne, sono soggetti a disciplina speciale, come attività elencate fra le lavorazioni insalubri (D.M. 23.12.1976 e succ. modifiche) e come oggetto di leggi speciali (legge 29.11.1973 n. 1073; D.P. 10.8.1972), di leggi di ordine igienico generale (legge 10.5.1976 n. 319) nonché di altre norme del presente regolamento e di quello veterinario.

Art. 65 – Scolo di acque meteoriche

Attorno all'abitazione deve essere costruito un marciapiede della larghezza minima di m 0,50 in cemento battuto o rullato.

Le aie, gli orti, gli spazi liberi annessi alle case rurali debbono avere scolli delle acque meteoriche idonei ad evitare impaludamenti.

Art. 66 – Distanza delle concimaie e pozzi neri dalle case

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuti devono essere ubicati lontano dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, non meno di m 50.

Uguale distanza deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione ed i dormitori.

Art. 67 – Stalle, letamai e concimaie

Le stalle per bovini ed equini di dotazione dell'unità poderale dovranno avere pavimentazione impermeabile, dotata di idonei scolli.

Le stalle per vacche lattifere debbono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e deposito dei recipienti, per il personale di custodia e per i mungitori.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato a consumo diretto, di cui al R.D. 9.4.1929, n. 994, sarà attiguo alla stalla, con pavimento in materiale

impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzetto sterno munito di chiusura idraulica, pareti rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di almeno m 1,80, finestra apribile all'esterno e munita di serramenti a vetro e reti antimosca, impianti di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti e lavandino per gli operatori.

Le stalle non devono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione.

Ai sensi dell'art. 23 del R.D. 27.7.1934 n. 1265 le stalle adibite a più di due capi adulti debbono essere dotate di una concimaia o letamaio.

Le caratteristiche e le dimensioni dei letamai a servizio delle stalle di tipo tradizionale debbono essere le seguenti:

- superficie di m 4,50 per capo bovino od equino presente nella stalla;
- muretto perimetrale di altezza non inferiore a cm 30.

La platea deve essere lievemente inclinata verso una cunetta impermeabile, la quale convogli il liquame in una cisterna a perfetta tenuta, con dimensioni minime di un metro cubo per ogni capo di bestiame.

Art. 68 – Porcili e pollai di allevamento domestico

I porcili debbono essere costruiti in muratura e ad una distanza minima di m 10 dalle abitazioni e dalle strade; devono avere aperture sufficienti per il rinnovamento dell'aria e mangiatorie e pavimenti ben connessi, di materiale impermeabile. Il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetto a tenuta.

I pollai e le conigliaie debbono essere possibilmente distaccati dalla casa; comunque non possono in ogni caso essere in diretta comunicazione con i locali di abitazione. Debbono essere aerati e mantenuti puliti.

Art. 69 – Abbeveratoi. Lavanderia. Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi

Gli abbeveratoi debbono essere ubicati ad opportuna distanza ed a valle del pozzo e costruiti con materiale di facile lavatura.

Le vasche per il bucato e quelle usate per il lavaggio ed il rinfrescamento di ortaggi debbono essere a sufficiente distanza ed a valle del pozzo ed alimentate con acqua potabile.

Abbeveratoi e vasche debbono inoltre essere circondati da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino alla distanza di m 50 dal pozzo e per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Art. 70 – Manutenzione delle case coloniche. Difesa dagli insetti nocivi

A mente delle disposizioni dell'art. 223 T.U.L.L.SS. R.D. 22.7.1934, n. 1265, il proprietario è obbligato a mantenere le case rurali nelle condizioni di abitabilità sancite dal presente regolamento o, quando tali condizioni manchino, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti. In caso che il proprietario non provveda, il sindaco ordina l'esecuzione dei lavori occorrenti eventualmente provvedono d'ufficio, secondo le procedure stabilite dall'articolo di legge citato.

I conduttori di case coloniche debbono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare ed i pappataci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiali putrescibili, nei maceri od altri invasi di acqua. A richiesta del personale di vigilanza dell'Ufficio Igiene essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfestante con i relativi strumenti di uso.

TITOLO II “EDIFICI ED UNITA’ OPERATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA EDILIZIA E DI ESERCIZIO”

CAPO I – OSPEDALI, CASE DI CURA O DI ASSISTENZA OSTETRICA. ISTITUTI DI CURA, STABILIMENTI TERMALI, FARMACIE, MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI

Art. 71 – Prescrizioni di ordine generale

Tutti gli stabilimenti sanitari pubblici e privati, qualunque ne sia la specie, debbono avere, a norma dell'articolo 87 del regolamento generale sanitario R.D. 3 febbraio 1901, n. 45, un regolamento proprio sul servizio igienico e sanitario, formalmente approvato.

Qualora si giovino dell'impiego di gas tossici (come l'ossido di etilene ed altri compresi nell'elenco dei gas tossici) di cui al D.M.6.2.1935 e successive modifiche, debbono attenersi alle norme del R.D. 9.1.1927 n. 147 (regolamento per l'impiego dei gas tossici).

I medici, e gli altri sanitari pubblici e privati, e chiunque detenga apparecchi radiologici e sostanze radioattive è obbligato a farne denuncia al Medico provinciale a mente del Capo IX del D.P.R. 13.2.1964 n. 185 (sicurezza degli impianti e protezione sanitaria dei lavoratori e delle popolazioni contro i pericoli delle radiazioni ionizzanti derivanti dall'impiego pacifico dell'energia nucleare).

L'esercizio di tali attività è disciplinato dalle norme della suscitata legge n. 185 e successive modificazioni. I laboratori nei quali si impieghino sostanze radioattive sono compresi nell'elenco delle industrie insalubri di cui al D.M. 23.12.1976 e successive modifiche e sono assoggettati alla disciplina di cui al Titolo III, Capo III (delle lavorazioni insalubri) del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934 n. 1265 e degli artt. 102 e seguenti del regolamento generale sanitario R.D. 3.2.1901 n. 45.

Gli ambienti di lavoro debbono corrispondere ai requisiti stabiliti dal D.P.R. 19.3.1956 n. 303 (norme generali per l'igiene del lavoro) il quale fissa anche le prescrizioni per la difesa dei lavoratori dagli agenti nocivi.

Lo smaltimento dei rifiuti solidi presso gl'istituti di cura e prevenzione, pubblici e privati, è disciplinato dall'art. 25 della legge 20.3.1941, n. 366. La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti radioattivi devono essere effettuati secondo le norme stabilite dagli artt. 104, 105, 106, 107 e 108 del citato D.P.R. 13.2.1964 n. 185.

Gli impianti termici di riscaldamento, quelli delle cucine delle lavanderie e di incenerimento dei rifiuti debbono rispondere alle norme di cui all'art. 48 del presente regolamento.

Per la normativa riguardante il trattamento delle acque reflue, gl'istituti di cura sono equiparati, a norma dell'art. 1 quater della legge 8.10.1976 n. 690 agli "insediamenti civili" e debbono ottemperare alla disciplina della legge 10.5.1975 n. 319 ("norme per la tutela delle acque d'inquinamento"). I relativi impianti di depurazione debbono essere inoltre dotati di idonei sistemi di disinfezione di caso in casi approvati dall'autorità sanitaria locale.

Negli istituti di ricovero e di cura, pubblici e privati, ai sensi dell'art. 28 del D.P.R. 10.6.1955 n. 854, debbono essere messe in atto misure idonee ad impedire la moltiplicazione e la disseminazione delle mosche, secondo le norme nella specie stabilite dall'art. 13 del D.C.G. 20.5.1928.

Negli istituti di cura privati sono applicabili le norme di cui all'art. 1 della legge 11.11.1975 n. 584, salvo l'applicazione di norme più restrittive da parte della Direzione sanitaria.

Per quanto non sia disciplinato da norme speciali, si fa riferimento a quelle concernenti materia analoga del presente regolamento.

Art. 72 – Ospedali e case di cura

I requisiti igienico edilizi delle costruzioni di ricovero ospedaliero, gestite da enti pubblici ospedalieri o dagli istituti ed enti ecclesiastici, di cui al quinto comma dell'art. 1 della legge 12.2.1968 n. 132 (enti ospedalieri ed assistenza ospedaliera), sono stabiliti dalle istruzioni dettate dal D.C.G. 20.7.1939. Per le case di cura private o dipendenti da istituti ed enti di cui al sopra citato comma della legge 12.2.1968 n. 132, valgono le norme di cui al D.M. 5.8.1977 (G.U. n.236 del 31.8.1977)

Per la protezione acustica di questi edifici valgono le norme stabilite dall'allegato 2 del presente regolamento.

Art. 73 – Apertura di istituti di cura, di assistenza ostetrica, di laboratori di analisi per il pubblico

L'apertura di istituti di cura medico chirurgica o di assistenza ostetrica, laboratori di analisi per il pubblico a scopo di accertamento diagnostico, case e pensioni per gestanti, è condizionata alle autorizzazioni di cui all'art. 193 del T.U. LL.SS. R.D. 17.7.1934 n. 1265 e successive norme regionali.

Art. 74 – Stabilimenti termali, di idroterapia, di cure fisiche ed affini

L'autorizzazione ad aprire stabilimenti termali, di idroterapia, di cure fisiche ed affini, è disciplinata dall'art. 194 del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934 n. 1265 e dal Titolo II del R.D. 28.9.1919 n. 1924 e dalle successive norme regionali.

Art. 75 – Farmacie

I locali destinati a farmacia debbono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e di pulizia.

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dall'art. 53 del presente regolamento.

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni dell'art. 6 del D.P.R. 19.3.1956 n. 303 (norme generali per l'igiene del lavoro) ed è vietato, ai sensi dell'art. 8 della stessa legge, destinare a tale uso locali sotterranei e seminterrati.

Nel locale di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.

I soppalchi saranno ammessi solo nei locali aventi luce ed aria direttamente dall'esterno e che siano alti almeno m. 5; devono essere di comodo accesso e la loro superficie non potrà superare complessivamente 1/3 della superficie del locale e la loro altezza libera non dovrà essere inferiore a m. 2.

La farmacia deve disporre di un adeguato retro e di aperture atte ad assicurare costante, naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.

Il tavolo di preparazione deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotto autonomo di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.

Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali siano con mezzi naturali o con sistemi artificiali assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione del farmaco.

Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigorifero ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente farmacopea ufficiale e successive modifiche.

Art. 76 – Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici

I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici debbono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da spazio pubblico, in modo da assicurarne la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.

Detti depositi debbono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della F.U. E successive modifiche.

Gli ambienti destinati al personale debbono corrispondere ai requisiti del D.P.R. 11.3.1956 n. 303, ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

CAPO II – ESERCIZI ALBERGHIERI E SIMILI. CASE DI RIPOSO. ABITAZIONI COLLETTIVE. AFFITTACAMERE. DORMITORI. COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI A CARATTERE TURISTICO-SOCIALE. ISTITUTI DI PENA

Art. 77 – Alberghi e simili

Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme di cui al R.D. 24.5.1925 n. 1102 (regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione delle migliori igieniche e sanitarie degli alberghi) modificato con D.P.R. 30.12.1970 n. 1437, nonché dal D.M. 22.7.1977 (G.U. 246 del 9.9.1977).

Per l'apertura di tali esercizi è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24 luglio 1977 n. 616 nonché, ai fini igienico sanitari, quella dell'ufficiale sanitario ai sensi dell'art. 231 del T.U.L.L.SS. R.D. 27.7.1934 n. 1265, in relazione al D.P.R. 11.2.1961 n.264 e della legge 16.6.1939 n. 1112.

L'autorizzazione sanitaria ha validità permanente per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentirne l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento.

MODIFICA DEL COMMA 4 DELL'ART. 77 CON Del. N. 70 del 26.07.1988.

Quando gli alberghi e gli altri esercizi di ospitalità restino chiusi per oltre tre mesi devono comunicare ai competenti Servizi di Igiene Pubblica la ripresa dell'esercizio con almeno un mese di anticipo.

INTEGRAZIONE DELL'ART. 77 CON Del. 42 del 03/03/1986.

Per quanto attiene le Case-Albergo, queste sono del tutto assimilabili a quanto previsto dall'art. 6 L. 217 del 17.5.83 e all'art. 1 L.R. N. 30 del 14.6.84, relativamente alle "Residenze Turistico-Alberghiere" quindi a tutti gli effetti sono considerate attività ricettive e rispondono dimensionalmente a quanto previsto dalla vigente normativa per la costruzione degli alberghi. Pertanto le dimensioni minime delle camere e dei monolocali provvisti di servizio cucina sono quelle disposte dalle norme citate al primo e secondo comma del presente articolo. Per quanto attiene le unità abitative costituite da più locali, queste dovranno avere un vano ad uso esclusivo di soggiorno-cucina delle dimensioni minime previste per le stanze di albergo per due persone.

Art. 78 – Personale

Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande non potrà essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente, e comunque non anteriore a 3 mesi dalla data di assunzione, rilasciato dall'ufficiale sanitario o da altro medico la cui firma sia debitamente autenticata, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.

E' fatto in conseguenza divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere personale sprovvisto di detto certificato, che è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.

Sopravvenendo al personale in servizio di cui innanzi o alle persone con esso conviventi una malattia contagiosa, dovrà essere allontanato al più presto.

Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi al controllo dell'ufficiale sanitario.

Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24.5.1925 n. 1102 e successive modifiche.

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetti sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30.4.1962 n. 283 e succ. modifiche.

Art. 79 – Vigilabilità igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande

Gli alberghi, le pensioni e le locande debbono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via o comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazioni private.

Art. 80 – Affittacamere

Le condizioni igieniche di esercizio ed il regime autorizzatorio per gli affittacamere debbono seguire le disposizioni degli artt. 77 e 78 del presente regolamento.

La norma di cui all'art. 79 non si applica ad esercizi con una disponibilità fino a 6 posti letto.

Le camere di affitto in ogni caso debbono corrispondere alle prescrizioni in vigore per l'edilizia residenziale privata.

L'accesso ai servizi igienici dovrà in ogni caso essere disposto in modo da evitare il passaggio attraverso altre camere da letto o la cucina dell'appartamento.

Qualora i posti letto siano più di quattro, l'esercizio dovrà essere dotato di doppi servizi.

Art. 81 – Abitazioni collettive

I collegi, convitti, conventi, ed altre istituzioni occupate con orario diurno o notturno da comunità comunque costituite devono disporre di:

- a) dormitori con una superficie non inferiore a mq 6 e mc 18 per ogni posto letto;
- b) refettorio con una superficie da mq 0,80 a mq 1,20 per ogni convivente;
- c) cucina di superficie proporzionata, dotata di cella frigorifera e dispensa;
- d) gruppi di servizi composti di una latrina ogni 10 persone, un lavabo ogni 5, ed una doccia per ogni 10.

Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno; disimpegnate da un'ampia antilatrina con aria e luce diretta;

- e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
- g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino a m 1,80, idonea aerazione e illuminazione naturale ed artificiale.

In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20.5.1928 ed art. D.P.R. 10.6.1955 n. 854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.

Art. 82 – Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori.

I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per lavoratori debbono avere le caratteristiche fissate dagli artt. 43, 44, 45, 46, 47, del D.P.R. 19.3.1966, n. 303 (norme generali per l'igiene del lavoro).

Se si tratta di baracche o di tipi baraccati la loro capacità può essere limitata a 20 mc per persona.

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nell'art. Precedente.

Per quanto riguarda provvista d'acqua, lontananza da concimaie ecc. valgono le norme stabilite per le case coloniche.

Art. 83 – Dormitori pubblici

I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi e devono avere;

- a) le pareti rivestite, sino a 2 metri dal suolo, di materiale di facile ripulitura;
- b) i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno a mq 6 di superficie e mq 18 per posto letto;
- c) una latrina almeno per ogni 10 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
- e) una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero di rubinetti di acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a far richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi.

Art. 84 – Classificazione e disciplina igienico-sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale

Sono definiti "complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale" gli allestimenti gestiti da enti o da privati che non abbiano finalità di lucro, attuati per soddisfare le esigenze del servizio sociale e giovanile, come gli alberghi od ostelli per la gioventù, i campeggi, i villaggi turistici, le case per ferie ed in genere gli altri allestimenti, i quali non abbiano le caratteristiche volute dal R.D.L. 18.1.1937 n. 975 convertito nella legge 30.12.1937 n. 2651 e successive modificazioni, sulle classificazioni degli esercizi alberghieri, e dalle norme regionali in materia.

La specifica identificazione ed il regime autorizzatorio di tali allestimenti sono stabiliti dalla legge 21.3.1958 n. 326 e dal relativo regolamento di applicazione approvato con D.P.R. 20.6.1961 n. 869 e dalle norme successive. La vigilanza igienico sanitaria dei complessi è di competenza delle autorità sanitarie locali.

Non è consentita la promiscuità dell'attività di aziende alberghiere con quella di complesso ricettivo complementare.

I requisiti igienici generali degli alberghi ed ostelli per la gioventù, per i campeggi e villaggi turistici, le case per ferie ed analoghi allestimenti sono stabiliti nel suddetto regolamento e dalle istruzioni impartite con la circolare 146 del 5.8.1971 del ministero della Sanità (vedi allegato 4) e dalle disposizioni regionali in materia.

Lo smaltimento dei rifiuti liquidi deve in ogni caso ottemperare alle norme della legge 10.5.1956 n. 319 e successive modificazioni, della normativa regionale sugli scarichi degli insediamenti civili e da quanto previsto dal presente regolamento.

Per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi, l'approvvigionamento di acqua potabile, per la lotta contro le mosche ed altri parassiti, nella specie si fa riferimento alle norme del presente regolamento in materia di insediamenti civili ed esercizi alberghieri.

INTEGRAZIONE DELL'ART. 84 CON Del. N. 29 del 28.02.1995 relativamente ai bungalow definiti allestimenti fissi con carattere di temporaneità autorizzati se mantenuti in gestione di Campeggi e nei Villaggi Turistici:

- 1) nei bungalow sono ammesse separazioni funzionali degli spazi interni;
- 2) il volume d'aria non è limitativo, considerato l'uso estivo degli stessi;
- 3) si dà per parametro fisso una ricettività da determinarsi garantendo un rapporto tra superficie utile interna (con un minimo di mq. 12) e posto letto non inferiore a mq. 6 per persona con un massimo di 4 posti letto.

Art. 85 – Istituti di pena

I requisiti igienico costruttivi, di abitabilità e di gestione igienica degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabilite dalla legge 26.7.1975 n. 354 (norme sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure privative e limitative della libertà) e del relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 9.4.1976 n. 431.

L'amministrazione penitenziaria, per l'organizzazione e per il funzionamento dei servizi sanitari, può avvalersi della collaborazione dei servizi pubblici sanitari locali ospedalieri ed extra ospedalieri, d'intesa con la Regione e secondo gli indirizzi del ministero della Sanità.

Per le nascite e per i decessi avvenuti nell'istituto il sanitario ed il direttore provvedono nelle forme previste dall'art. 44 della suddetta legge e dall'art. 87 del relativo regolamento.

La profilassi delle malattie veneree negli istituti penitenziari è disciplinata dall'art. 7 della legge 25.7.1956 n. 837 (riforma della legislazione vigente per la profilassi delle malattie veneree) e del relativo regolamento approvato con D.P.R. 27.10.1962 n. 2056.

Per quanto ivi non previsto si applicano le prescrizioni del presente regolamento.

Art. 86 – Soggiorni di vacanza per minori

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dalle “disposizioni per la gestione dei soggiorni di vacanza nella regione Emilia Romagna” approvate con dichiarazione consiliare n. 96 del 29.3.1973 (allegato 5).

Per quanto ivi non contemplato valgono le norme del presente regolamento.

CAPO III – SCUOLE, ASILI NIDO, “NURSERIES”.

Art. 87 – Scuole

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari e secondarie di primo (medie) e secondo grado sono fissate dal D.M. 18.12.1975 (norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modificato con D.M. 13.9.1977 (G.U. n. 338 del 13.12.1977).

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della legge 5.8.1975 n. 412 (norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario d'intervento) hanno vigore le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, rispondenti alle prescrizioni stabilite dagli artt. 3, 4, 5, 6 e 7 del D.P.R. 22.12.1967 n. 1518 (regolamento per l'applicazione del Titolo III – servizi di medicina scolastica – del D.P.R. 11.2.1961 n. 264) e giudicati idonei dall'Ufficiale sanitario.

Sia il locale di visita sia quello di attesa, sia il servizio igienico annesso all'ambulatorio dovranno essere convenientemente aerati, illuminati e riscaldati.

Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante.

Art. 88 – Attrezzature dell'ambulatorio scolastico

Gli ambulatori devono essere mantenuti in costanti condizioni di funzionalità. La sala di attesa deve essere convenientemente arredata.

La sala di visita deve contenere:

- a) 1 scrittoio, 3 sedie, 1 lettino per visita medica, 1 armadio per medicinali, 1 tavolino in vetro e metallo, 1 attaccapanni a più posti, 1 porta rifiuti a chiusura automatica;
- b) sussidi per esami clinici (1 fonendoscopio, 1 otoscopio, abbassalingua in legno o plastica non riusabili, 1 sfingomanometro, una bilancia con altimetro, 1 nastro metrico, 1 tavola ottipica, 1 termometro clinico, 1 martello pre riflessi);

- c) strumentario e materiale di pronto soccorso (1 bisturi, 2 forbici – una retta e una curva- 1 pinza, 1 porta aghi, 1 pinza doppia metti e toglie agraiffe di Michel, aghi per sutura, agraiffe, disinfettanti, analgesici, anestetici, cotone, garza, vetrini porta oggetti);
- d) mezzi per raccogliere materiale d'esame (tamponi orofaringei, provette, vetrini etc.) forniti dal Laboratorio Provinciale d'Igiene e Profilassi.

L'arredamento e l'attrezzatura vengono forniti dal Comune per le scuole statali e dagli enti pubblici e dai privati gestori di scuole negli altri casi.

Art. 89 – Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale. Divieto di fumare.

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso d'insegnamento siano destinate, come le autoscuole, i doposcuola e simili, è assoggettata al nulla osta rilasciato dall'autorità sanitaria locale. Le scuole od istituzioni debbono essere alimentate di acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.

La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili, con l'impiego di apparecchi di aspirazione oppure ad umido.

E' di norma vietato servirsi dei locali scolastici per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; nel caso che gli ambienti siano stati usati ad altro scopo (riunioni, elezioni ecc) non potrà esservi riammessa la scolaresca senza previa pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti e corretta dall'Ufficiale sanitario.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti d'istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta l'anno.

La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole pubbliche, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari o dirigenti all'ufficio comunale d'Igiene prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri potranno farlo richiedendo le prescrizioni all'ufficio comunale d'Igiene.

E' vietato fumare nei locali delle scuole di ogni ordine e grado.

Art. 90 – Asili nido di nuova costruzione

L'area per la costruzione di asili nido deve essere scelta in località aperta, la quale consenta il massimo soleggiamento, al riparo da depositi di rifiuti, da acque stagnanti e da scoli di acque luride, lontano da strade di traffico, da industrie insalubri o rumorose e da attrezzature urbane che possano recare disturbo, tenuto conto anche della direzione e dell'intensità dei venti dominanti.

La superficie minima dell'area dovrà possibilmente rispettare i seguenti valori:

- a) 1 asilo (25 bambini) mq 1.800;
- b) 1 asilo (50 bambini) mq 2.500;
- c) 2 asili (100 bambini) mq 4.000.

Qualora le particolari caratteristiche dell'area (forma molto irregolare, forti pendenze, vincoli ecc..) ne impediscano una buona utilizzazione, le ampiezze minime indicate devono essere conseguentemente aumentate.

Il rapporto tra area coperta ed area scoperta va indicativamente considerato $\frac{1}{4}$ per asilo.

La superficie minima richiesta per l'area da destinare a unico intervento (scuola materna asili nido) dovrà risultare dalla somma delle superficie richieste, per la scuola materna dal D.M. 18.12.1975 e per l'asilo nido dalla tabella precedente.

Per un asilo di 48-50 bambini, che accolga 6-12 lattanti (0-9 mesi), 12 semidivezzi (10-16 mesi), 12 piccoli divezzi (17-24 mesi), 12 divezzi (25-35 mesi) il rapporto tra superficie dei servizi generali e l'intero asilo nido è indicato orientativamente in $\frac{1}{4}$.

L'asilo deve essere dotato di un atrio collegato con l'esterno mediante zona-filtro, che serva da cuscinetto termico e da deposito delle carrozzine.

La sezione lattanti sarà dotata di proprio spogliatoio (superficie non inferiore a mq 0,5/bambino); ambiente di riposo (mq 1,70/posto letto); ambiente di soggiorno (mq 3,30/bambino); locale di pulizia diviso in due scomparti: a) cambio; b) materiali sporchi; cucinetta propria.

Le altre sezioni disporranno dei seguenti spazi indicativi: spogliatoio unico (mq 0,50/bambino); soggiorno (mq 3,50-4/bambino); locali di pulizia divisi in 2 scomparti: a) lavandini; b) servizi igienici per una dimensione di circa mq 1,2/bambino.

I servizi generali consisteranno in: a) cucina e dispensa per la sezione divezzi (mq 20,00); b) guardaroba e lavandino (mq 20); servizi igienici (mq 10) e spogliatoio (mq 8) per il personale; ripostiglio (mq 6); ambulatorio (mq 10), deposito e preparazione materiale didattico ed ufficio (mq 12).

La centrale termica (mq 12) sarà preferibilmente costituita da un edificio isolato; le pareti eventualmente a contatto con l'asilo saranno in mattoni pieni dello spessore di cm 30.

Per gli altri parametri igienico costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoisolamento e di purezza dell'aria) si fa riferimento alle norme stabilite per le scuole materne dal D.M. 18.12.1975.

Per quanto concerne le caratteristiche dei pavimenti, delle chiusure, degli spazi esterni e quelli intersterni, per gli impianti e le attrezzature igieniche e gli arredi si fa riferimento alle indicazioni per gli asili nido fornite dalla Regione Emilia Romagna.

Quando siano organizzate nell'interno dell'asilo riunioni delle persone interessate alla sua gestione, sarà tassativamente esclusi l'impiego della zona dei lattanti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere subito abbondantemente areati, accuratamente puliti e correttamente disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.

Art. 91 – Asili nido ubicati nei centri storici od in edifici residenziali

Quando non vi siano possibilità di altra ubicazione, ed il sito dell'asilo nido debba essere scelto in centri od aree storiche, oppure l'asilo nido sia ubicato in quartieri nei quali non vi sia disponibilità di aree con le caratteristiche dell'art. 90 o, per necessità, debba essere localizzato in edifici preesistenti, debbono essere individuate quelle unità abitative che per parametri dimensionali, possibilità di spazio aperto, si configurano più idonee ad una tale utilizzazione.

In questi casi potranno essere adottati riduzioni degli standards ambientali sopra proposti, cercando sempre di garantire livelli idonei di abitabilità, da valutare dal sindaco, sentito l'ufficiale sanitario.

Art. 92 – “Nurseries”

L'apertura e l'esercizio di “nurseries” e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli di età prescolastica, affidati all'assistenza privata, sono sottoposti ad autorizzazione del sindaco, il quale provvede, sentito l'ufficiale sanitario.

Per i requisiti igienico edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alle indicazioni dei precedenti artt. 87 e 90 tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata della loro sosta, del numero e della qualificazione delle persone addette.

Tale personale addetto deve essere munito di tessere sanitaria a validità annuale, rilasciata dall'ufficio d'Igiene.

I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso, non debbono contenere altri mobili od arredi all'infuori di quelli necessari ai bambini. Debbono inoltre essere mantenuti in condizioni di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.

CAPO IV – LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO. LOCALI DI RIUNIONE, DI DIVERTIMENTO, DI GIUOCO, DA BALLO, PUBBLICI E PRIVATI. ARENE ESTIVE. GIROVAGHI.

Art. 93 – Locali di pubblico spettacolo

Sono locali di pubblico spettacolo: teatri, cinematografi, cinema-teatri, altri locali di trattenimento, circhi, serragli, stadi, sferisteri ed in genere luoghi per divertimento e spettacolo all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti, classificati e definiti dall'art. 17 della circolare del ministero dell'Interno, Direzione Generale Servizi Antincendi n. 16 del 15.2.1951, la quale ne fissa i requisiti igienico-costruttivi e le norme generali di esercizio.

L'autorizzazione alla costruzione ed all'apertura di tali locali è regolata dalle disposizioni del D.P.R. 24.7.1977 n. 616.

Le sale per proiezione a passo ridotto e le arene stive, ai sensi della legge 21.6.1975 n. 287 sono assoggettate allo stesso regime autorizzatorio e di verifica periodica.

Art. 94 – Locali privati di riunione e divertimento

Si comprendono con tale definizione le sale chiuse da ballo, le sale corsa, le sale di riunione e di esposizione, gestite da privati, da associazioni e circoli, le quali non siano assoggettate al regime autorizzatorio del T.U. leggi di pubblica sicurezza R.D. 18.6.1934 n. 773 e del relativo regolamento di applicazione sopra citato.

La costruzione, la modificazione, l'apertura e la voltura di questi locali è condizionata ad autorizzazione del sindaco, il quale decide sentito il parere dell'ufficiale sanitario.

Questi locali debbono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine, di superficie corrispondente a quelle stabilite dall'art. 53.

Debbono inoltre essere provvisti di spazio per spogliatoio, di idonee uscite di sicurezza, di sistemi di ventilazione naturale o meccanica e di riscaldamento tali da garantire negli ambienti condizioni di temperatura effettiva rispondente alle fasce di benessere.

Negli ambienti debbono essere assicurate condizioni igieniche adeguate di illuminazione naturale od artificiale.

Art. 95 – Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di ordine e di pulizia, mediante spazzatura ad umido od apparecchiature di aspirazione. I rifiuti debbono essere raccolti in recipienti a tenuta sino alla loro asportazione.

Nell'eventualità che vi sia un sistema di ventilazione o di condizionamento di aria con parziale recupero dell'aria interna, la parte di aria riciclata deve essere disinfettata attraverso una batteria di radiazioni ultraviolette.

Almeno due giorni per settimana i locali debbono essere disinfettati.

Nei locali di pubblico trattenimento è vietata la vendita, la consumazione e lo spargimento di semi di zucca e di altri generi che possano imbrattare e contaminare i pavimenti.

Per evitare che siano alterati i parametri sui quali sono state calcolate le condizioni di igiene ambientale del locale nelle sale di spettacolo non può essere dato accesso ad un numero di persone superiore a quella dei posti a sedere.

Negli intervalli degli spettacoli, ove e nella misura possibile e igienicamente tollerabile, deve provvedersi all'aerazione.

I proprietari ed i gestori di cinematografi dovranno avere cura che i mezzi audiovisivi del locale non vengano impiegati per quadri e programmi di pubblicità sanitaria non regolarmente autorizzata.

In tutti i locali di ritrovo e di divertimento ha libero accesso il personale di vigilanza dell'ufficio di Igiene munito di speciale tessera del sindaco.

Per la protezione acustica di tali ambienti valgono i parametri di cui all'allegato 3 del presente regolamento.

Art. 96 – Divieto di fumare

E' vietato fumare nei locali indicati dall'art. 1 della legge 11.11.1975 n. 584 (divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico).

L'esenzione dell'osservanza del divieto può essere autorizzata dal sindaco, sentito l'ufficiale sanitario, quando il conduttore del locale installi un impianto di condizionamento dell'aria od un impianto di ventilazione, corrispondenti alle caratteristiche di definizione e di classificazione determinate dall'ente italiano di unificazione (allegato n. 6 – norme UNI).

I requisiti igienici ambientali, i relativi dispositivi di controllo, i tipi e la dislocazione dei cartelli indicatori del divieto o dall'esistenza dell'impianto installato, sono definiti dal D.M. 18.5.1976 (disposizioni in ordine agli impianti di condizionamento o di ventilazione di cui alla legge 11.11.1975 n. 584).

Non rientrano nel divieto gli atri, i "foyer", le sale di attesa e simili quando siano ben aerati e muniti di mezzi idonei di ventilazione. Tali norme inoltre non si applicano ovviamente alle arene estive ed alle sale da ballo all'aperto.

Art. 97 – Arene estive – Pavimentazione

Il piano di calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, non superiore mai al rapporto 1/20, senza asperità e senza avvallamenti che possano costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.

Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di P.S. indicate nella circolare ministeriale n. 16 del 15.2.1951, artt. 48, 49, 50, 51. In particolare i gradini dovranno essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale quanto a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm ed alzata non superiore a cm 17.

Tali norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per i cinema al chiuso.

Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.

Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti all'attività propria del locale.

Art. 98 – Latrine delle arene estive

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalate da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza. Le latrine dovranno essere almeno due ogni 300 posti, una riservata alle donne ed una agli uomini, con accessi indipendenti e preceduta ciascuna da una antilatrina. Ogni latrina deve avere dimensioni minime corrispondenti a m 1,20 x 0,90; conveniente aerazione; buona illuminazione artificiale; pavimento resistente, impermeabile, lavabile e dotato di sifone di scarico; pareti intonacate, tinteggiate e rivestite con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di metri 2.

Nella latrina deve essere posto un vaso inglese porcellanato, con sistema di lavaggio a cacciata d'acqua, seditore ribaltabile a ferro di cavallo aperto anteriormente e con sifone a chiusura idraulica.

Ogni antilatrina deve avere le stesse caratteristiche della latrina e dimensioni adeguate al numero delle latrine servite. Nella antilatrina deve essere posto almeno un lavandino con acqua potabile corrente e scarico libero con sifone a chiusura idraulica. Nell'antilatrina uomini, in pieno rispetto della funzionalità e compatibilmente con la superficie della stessa, debbono trovare posto almeno due orinatoi in materiale porcellanato, dotati di efficiente impianto di lavaggio continuo.

Art. 99 – Posti a sedere nelle arene estive – Acustica – Illuminazione – Gestione.

I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e comunque mai meno di m. 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo debbono almeno distanziare quanto $\frac{3}{4}$ del diametro trasversale dello schermo.

I sedili debbono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti, facilmente pulibili e senza asperità (chiodi scheggiature ecc.) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.

L'impianto acustico dovrà essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto dell'arena senza produrre fenomeni di eco e distorsione tale che l'intensità dell'energia sonora al di fuori dell'arena non rechi incomodo o molestia al vicinato. Dovranno porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.

Tutti i locali devono essere convenientemente illuminati. L'impianto di illuminazione normale deve essere predisposto in modo da dare accensione e spegnimento graduale. Deve inoltre essere installato un efficiente impianto d'illuminazione sussidiario (di sicurezza). Le iscrizioni sulle porte delle uscite e delle latrine, le frecce indicatrici, quelle incorporate nei gradini debbono risultare permanentemente accese e dovranno essere alimentate da entrambi gli impianti di illuminazione (quello normale e quello di sicurezza).

L'esercizio dovrà essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine dovranno essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, dovrà essere eseguito un adeguato trattamento disinfestante contro gli insetti all'interno dell'arena e nelle immediate vicinanze.

Nelle arene estive è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi e sostanze di cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

Art. 100 – Padiglioni per pubblici spettacoli – Alloggi mobili per girovaghi

Tutto il personale addetto ai circhi equestri, padiglioni di divertimenti, spettacoli ambulanti, giostre ed attrazioni varie, durante la permanenza nel Comune deve sottostare a sorveglianza igienico-sanitaria ed alle misure profilattiche disposte dalla direzione dei servizi di igiene e sanità del Comune.

Consequentemente nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche o aperte al pubblico, sia in aree di proprietà privata, è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonché la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione scritta dell'autorità comunale.

Detta autorizzazione è subordinata, ai fini igienico sanitari, al parere favorevole della direzione dei servizi d'igiene e sanità del Comune in relazione a motivi di tutela igienica generale ed ai seguenti requisiti particolari:

- a) che il personale dell'impresa, della carovana, del padiglione ecc. sia immune da malattie trasmissibili per via orale o per contatto;
- b) che la località scelta per la sosta degli alloggi mobili sia dotata di servizi igienici di uso pubblico (latrine e fontane) salvo che i proprietari dei padiglioni o della carovana non dispongano di attrezzature proprie, riconosciute idonee dalla direzione dei servizi di igiene e sanità del Comune o dimostrino di potersi agevolmente servire di analoghi servizi di proprietà altrui;
- c) che vengano date sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico o privato, al momento della partenza dal luogo di sosta.

I complessi di notevole entità quali i circhi equestri saranno tenuti al versamento di una cauzione alla ripartizione della polizia urbana, da restituirsi previo accertamento dell'avvenuta bonifica igienica ambientale. In caso di mancata bonifica del suolo al momento della partenza, la cauzione sarà incamerata fino alla concorrenza della spesa che il servizio della nettezza urbana avrà sostenuto per effettuare la pulizia del suolo stesso;

- d) quando si tratti di carovana dotata di veicoli a trazione animale o che comprendano animali adibiti a spettacoli o a mostre zoologiche, l'autorizzazione comunale di cui al comma b) è subordinata anche al parere favorevole del servizio veterinario comunale, per quanto di sua competenza.

CAPO V – PALESTRE, STABILIMENTI BALNEARI, PORTICCIOLI TURISTICI, ALBERGHI DIURNI E SIMILI. PISCINE. LAVANDERIE.

Art. 101 – Palestre ed istituti di ginnastica

Le palestre e gli istituti di ginnastica, le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dall'art. 94 e alle norme igieniche di esercizio, ove applicabili, dell'art. 95 del presente regolamento.

Qualora venga praticata ginnastica correttiva si applicano le norme di cui all'art. 74.

Art. 102 – Stabilimenti balneari di spiaggia marina, di lago, di fiume.

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti balneari senza autorizzazione del sindaco, il quale la concede previo parere dell'ufficiale sanitario.

In caso di apertura senza autorizzazione si applicano le sanzioni previste dall'art. 194 del T.U. LL.SS. 27.7.1934 n. 1265 modificato dall'art. 24 del D.P. 10.6.1955 n. 854 (decentramento dei servizi dell'A.C.I.S.).

La pubblicità relativa agli stabilimenti balneari deve essere preventivamente autorizzata dal sindaco.

L'esercizio di stabilimenti balneari su acque marine od interne è disciplinato dalla normativa di cui all'allegato n. 7 del presente regolamento.

Art. 103 – Porticcioli turistici

I porticcioli turistici debbono essere approvvigionati di acqua potabile e tutti i servizi debbono essere allacciati alla fognatura comunale. Debbono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di:

- 1) n. 10 docce;
- 2) n. 10 W.C. (separati per maschi e femmine);
- 3) n. 20 lavandini;
- 4) n. 10 lavapiedi;
- 5) n. 10 lavelli per stoviglie;

- 6) n. 10 vasche per bucato;
- 7) n. 10 bidoni per rifiuti solidi;
- 8) n. 10 contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;
- 9) n. 2 piazzuole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate alla stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta con caditoio, ispezionabile, collegato alla rete fognaria, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.

Tutti i servizi dall'1 al 6 debbono trovare sistemazione in fabbricati in muratura. Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di m 2, i pavimenti essere costruiti in grès con pendenza verso uno o più chiusini per lo scolo dell'acqua di lavaggio.

Nei bacini dei porticcioli deve essere assicurato periodicamente il ricambio dell'acqua.

E' obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (pronto soccorso, polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.

Art. 104 – Alberghi diurni – Saune e simili

Per quanto di competenza dell'autorità sanitaria locale, il regime autorizzatorio di questi stabilimenti segue le norme del precedente art. 102.

I camerini debbono avere una superficie di base non inferiore a mq 4 per i bagni in vasca ed a mq 2 per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi debbono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq 2.

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati.

I pavimenti dei camerini e le pareti sino a 2 metri di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centrale e forniti di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno.

Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti dall'ufficio d'Igiene, si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

Lo stabilimento deve essere dotato di latrine in numero non inferiore ad una ogni dieci bagni e di un adeguato numero di lavandini nonché di locali divisi per la conservazione della biancheria pulita e per il deposito di quella usata.

Ogni stabilimento deve essere dotato di una congrua scorta di biancheria. Ad ogni utente deve essere sempre fornita biancheria fresca di bucato.

Art. 105 – Piscine

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche o private, indipendentemente dall'osservanza delle norme di P.S. ove questa occorra, ai sensi della C.M. n. 16 del 15.2.1951, è condizionata all'autorizzazione del sindaco ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10.6.1955 n. 854, che la concede previo parere dell'ufficiale sanitario.

L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità o di piscine private di capienza superiore ai 40 bagnanti, deve essere regolato da un regolamento interno approvato dall'autorità sanitaria locale ed attenersi all'apposito disciplinare di cui all'allegato n. 8 del presente regolamento.

Art. 106 – Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'autorità comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole dell'ufficiale sanitario. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali d'igiene del lavoro prescritte dal D.P.R. 19.3.1956 n. 303 e successive modifiche.

Le lavanderie comuni devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m 2. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.

I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.

Un apposito settore, separato, sarà destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata un'ideale sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.

Quando la lavanderia assuma dimensione industriale, essa è sottoposta se in zona A e B alla disciplina della legge 13.7.1966 n. 615 (provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico) e relativo regolamento D.P.R. 22.12.1970 n. 1391, se in altre zone alla disciplina prevista dagli artt. 216 e 217 T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934 n. 1265, nonché sempre alla disciplina della legge 10.5.1976 n. 319 (norma per la tutela delle acque dell'inquinamento) modificata con legge 8.10.1976 n. 690 e successive modificazioni.

Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono alla lavatura della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie centralizzate od industriali esterne, è compito del direttore sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi o contaminazioni da materiali ionizzanti.

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che oltre alle caratteristiche di struttura suddette abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni e riscontro del vano d'ingresso.

Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.

Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità, tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.

In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano la macchina lavatrice dovrà essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.

Il tubo di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare, previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, da mantenersi sempre in buona efficienza, all'esterno, preferibilmente a livello del piano stradale o del cortile o del terreno circostante.

Durante il funzionamento della macchina il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di riciclo interno di condensazione, sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di trielina o di altro solvente usato.

E' vietato effettuare la pulizia dei filtri in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni. Quando occorre provvedere alla pulizia i filtri debbono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

E' fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio.

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione non debbono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

E' fatto inoltre divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte dei servizi d'igiene.

Il personale addetto alle lavanderie a secco dovrà essere sottoposto a cura del proprietario a visita medica avanti l'assunzione ed a visite periodiche successive ad intervalli non maggiori di tre mesi.

Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria, e sottoporsi ogni 12 mesi alla vaccinazione orale antitifo-paratifica.

Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro, a meno che a ciò non sia adibito apposito locale.

CAPO VI – AUTORIMESSE. NEGOZI E POSTI FISSI DI COMMERCIO AMBULANTE. MAGAZZINI E DEPOSITI COMMERCIALI. FRIGORIFERI INDUSTRIALI. MEZZI DI TRASPORTO PUBBLICO.

Art. 107 – Autorimesse – Requisiti igienici

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche debbono essere conformi alle norme generali d'igiene del lavoro, di cui al D.P.R. 19.3.1956 n. 303 e successive modificazioni.

I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polvere negli interstizi.

Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile sino all'altezza di metri 1,50.

I locali debbono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.

Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre ed i lucernai prospicienti i cortili interni devono essere costruiti (con telaio a vetrocemento o simili) in modo da consentire una buona illuminazione ed impedire la fuoriuscita di gas e di esalazioni nocive o moleste, che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.

Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di aerazione forzata a regime di decompressione in modo da provocare riscontro d'aria con le aperture dell'esercizio e determinare almeno quattro ricambi orari. Canne di aspirazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimesse al di sopra dei tetti degli edifici circostanti per un raggio di m 30, e non devono attraversare locali di abitazione; dovranno essere collegate con una condotta orizzontale con bocche di presa in numero e con sezione o disposizione adeguate alla cubatura dei locali, disposte in modo alternato alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare l'aspirazione dei gas leggeri e pesanti. Le ventole per

l'aspirazione meccanica devono essere dotate di congegni che assicurino il funzionamento intermittente ed a comando e non devono produrre rumori o vibrazioni trasmissibili o moleste per gli ambienti di abitazione civile. Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in maniera che comunque non possano mai essere superati nell'ambiente i tassi limite di concentrazione del CO, del CO₂ e del Pb e idrocarburi nell'aria ammissibili per i luoghi di lavoro.

Dalle prescrizioni sull'impianto meccanico d'aerazione potrà essere derogato, quando, a giudizio dell'ufficiale sanitario, l'autorimessa abbia caratteristiche ambientali e volumetriche igienicamente tali da rendere superflue, dal punto di vista igienico, le suddette norme protettive.

E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di laboratori.

Art. 108 – Locali accessori ed impianti delle autorimesse

I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli, magazzini ecc.) devono essere aerati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con l'impianto analogo indipendente.

In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina dotata di lavabo, di altezza non inferiore a m 3; superficie non inferiore singolarmente a mq 1,50 con lato minimo di m 1,10, abbondantemente aerata, con rivestimento in mattonelle maiolicate o materiale analogo fino all'altezza di m 2 ed un secondo lavandino fuori dalla latrina. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere installati doppi servizi per uomini e donne, docce e spogliatoio per il personale. Anche lo spazio adibito a guardiola sarà provvisto di idoneo sistema di aerazione; il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno m 1. Per l'operazione di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro e vetro equivalente, con pareti rivestite di materiale liscio, impermeabile e lavabile fino all'altezza di m 2, dotato di presa locale di acqua, di adeguata aerazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro indipendente, di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegata con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali. Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante gli stessi tipi di pozzetti.

Art. 109 – Negozi. Magazzini e depositi con permanenza del personale. Mercati all'ingrosso pubblici e privati. Posti fissi di commercio ambulante.

Le caratteristiche igienico costruttive e l'esercizio dei negozi, di laboratori di magazzini e depositi, frigoriferi industriali e simili, nei quali vi sia sosta di personale oltre alle operazioni di carico e scarico, debbono corrispondere alle norme del Titolo II, Capo I del D.P.R. 1.3.1956 n. 303 (norme generali per l'igiene del lavoro).

Tali locali debbono essere dotati di propri regolamentari servizi igienici, mantenuti costantemente in condizioni di ordine e di pulizia, ed il loro esercizio non deve essere causa di molestia per il vicinato.

La costruzione e l'apertura di magazzini all'ingrosso, pubblici o privati, di frigoriferi commerciali ed industriali, sono assoggettate all'autorizzazione del sindaco il quale, sentito l'ufficiale sanitario, potrà dettare di volta in volta prescrizioni di ordine igienico sanitario sul loro esercizio.

Tale disposizione vige anche nei riguardi di posti fissi di commercio ambulante, di cui alla legge 19.5.1976 n. 389 (disciplina del commercio ambulante) e successive modificazioni.

Per i negozi, laboratori, depositi di alimenti e bevande valgono le discipline di cui al Titolo V del presente regolamento.

Art. 110 – Igiene di divieto di fumare negli autoveicoli adibiti a trasporto collettivo di persone – Norme antismog.

Le caratteristiche igieniche e di 'comfort' degli autobus debbono corrispondere alle norme di cui al D.M. 18.4.1977 (G.U.S.O. n.135 del 19.5.1977).

E' vietato fumare negli autoveicoli di proprietà dello Stato, di enti pubblici e di privati concessionari di pubblici servizi per trasporto collettivo di persone.

Ai fini della lotta contro l'inquinamento atmosferico i veicoli a motore debbono ottemperare alle norme previste dalla legge 13.7.1966 n. 615 (provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico), dal regolamento per la sua esecuzione, relativo ai veicoli con motore Diesel, approvato con D.P.R. 22.2.1971 n. 323 e dalle altre norme di legge vigenti in materia.

Gli autobus adibiti al trasporto urbano devono essere dotati di tubo di scappamento sfociante sul lato sinistro ed in alto sopra il tetto della carrozzeria.

CAPO VII – ALLEVAMENTI ANIMALI. CASEIFICI E BURRIFICI AZIENDALI.

Art. 111 – Allevamenti di animali.

Gli allevamenti di animali, fatta eccezione di quelli tradizionali di tipo rurale e domestico annessi alle case rurali, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri di prima classe di cui al D.M. 23.12.1976, e pertanto sono assoggettati alla disciplina prevista dal Titolo III, Capo III (delle lavorazioni insalubri) del T.U.L.L.SS. R.D. 27.7.1934 n. 1265 e Titolo III, Capo IX (dell'igiene del suolo e dell'abitato) del regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3.2.1901 n. 45.

Le caratteristiche strutturali e d'esercizio sono approvate di caso in caso dal sindaco, sentiti l'ufficiale sanitario ed il veterinario comunale per le rispettive competenze. Il sindaco ha il potere di dettare prescrizioni per il loro corretto ed igienico esercizio, per evitare molestia e danno da esalazioni maleodoranti, rumori, moltiplicazione di topi e di mosche, ed a prevenire l'insorgenza ed il diffondersi di antropo-zoonosi e di epizootie.

Per la prevenzione dell'inquinamento del suolo, del sottosuolo, delle acque superficiali e profonde, vigono in materia le norme della legge 10.5.1976 n.319 (norme per la tutela delle acque dell'inquinamento), e successive modificazioni, della deliberazione del consiglio regionale n.856 del 17.3.1977, nonché le disposizioni di cui agli artt. 12 e 13 del presente regolamento.

Macelli, lavorazione e depositi di pelli, ossa, penne di residui animali sono assoggettati alla stessa disciplina.

Art. 112 – Stalle – Scuderie, detenzione di animali domestici nei centri abitati.

Non possono essere tenute in esercizio nei centri abitati o nelle loro immediate vicinanze stalle, scuderie e letamai. E' consentito tenere nelle abitazioni e nei cortili e giardini cani gatti ed altri animali domestici, purché non rechino disturbo al vicinato. E' vietato tenere nelle abitazioni giardini e simili animali selvatici pericolosi.

Il sindaco, su proposta dell'ufficiale sanitario, può ordinare in qualsiasi momento ai proprietari di detti animali il loro allontanamento.

Art. 113 – Caseifici e burrifici.

I caseifici e burrifici, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani ed arredamento per:

- a) ricevimento latte e burro grezzo;
- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi;
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;
- d) caseificio;
- e) salatoio e stagionatura;
- f) confezione e magazzino;
- g) servizi igienici.

Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vasche che producono vapore assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

CAPO VIII – BARBIERI, PARRUCCHIERI E ATTIVITA' AFFINI. DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA.

Art. 114 – Regime autorizzatorio.

Per esercitare, nel territorio del comune, le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, ivi compresi gl'istituti di bellezza comunque denominati, dovunque tali attività siano esercitate, in luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sia che si tratti di imprese individuali o in forma societaria di persone o di capitali, occorre apposita autorizzazione a norma della legge 14.2.1963 n.161 modificata con legge 23.12.1970 n.1142, e dello speciale regolamento comunale previsto dalle citate leggi.

La concessione dell'autorizzazione è subordinata all'osservanza delle prescrizioni igieniche-sanitarie dl presente regolamento.

Art. 115 – Definizione di mestieri affini.

Sono considerati mestieri affini a quello di barbiere e parrucchiere le attività inerenti all'adeguamento estetico dell'aspetto a canoni di moda o di costume che non implicino prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, come quelle di estetista, truccatore, estetista-visagista, depilatore, manicure e pedicure estetico, massaggiatore facciale, oltre, naturalmente, agli istituti di bellezza e cosmesi comunque denominati.

Riveste invece carattere sanitario ed è assoggettata alla disciplina fissata dall'art. 194 del T.U.LL.SS. R.D. 27.7.1934 n.1265 e successive modificazioni, l'uso di apparecchi elettromedicali e l'esercizio della massoterapia ad esclusione del massaggio facciale e di ogni altra attività riservata per legge alle categorie sanitarie.

Sono da considerarsi di pertinenza sanitaria e quindi assoggettati alla disciplina richiamata dall'art. 74 del presente regolamento gl'impieghi di attrezzature eroganti correnti elettriche unidirezionali (galvanica, ionoforesi), a impulsi (faradica), alternata ad alta frequenza (diatermocoagulazione per depilazione), marconiterapia, radar.

Gli ambulatori ricadenti sotto la disciplina dell'art. 194 del T.U.LL.SS. del 1934, qualora non siano gestiti direttamente da un medico, devono avere per direttore tecnico un abilitato all'esercizio della medicina e chirurgia a norma delle disposizioni contenute nel R.D. 28.9.1919 n.1924.

L'attività di manicure e pedicure estetica è definita dall'art. 17 del R.D. 13.5.1928 n.1336 (regolamento per l'esecuzione della legge 23.6.1937 n.1264 sulla disciplina delle arti ausiliarie e delle professioni sanitarie).

Art. 116 – Esercizio delle attività a domicilio – Divieto di esercizio in forma ambulante.

Lo svolgimento delle attività di cui ai precedenti articoli può essere autorizzato presso il domicilio dell'esercente purché questo consenta i debiti controlli degli organi sanitari nei locali adibiti all'esercizio della professione e di uniformi ai requisiti previsti dalle leggi sopracitate, dal regolamento speciale e dal presente regolamento.

E' vietato svolgere in forma ambulante le attività indicate nei precedenti artt.

Art. 117 – Voltura delle autorizzazioni e modificazioni dei locali autorizzati.

La licenza si intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa e che potrà essere per uomo, per signora o mista.

Nei casi di cambiamento di titolare dell'esercizio, come pure nei casi di cambiamento, o di ampliamento, o di modificazione strutturale della sede dell'esercizio stesso dovrà essere fatta domanda preventiva ai fini del controllo igienico delle condizioni dell'esercizio.

Art. 118 – Requisiti igienici dei locali.

Spetta all'ufficiale sanitario l'accertamento dei requisiti igienici dei locali, delle attrezzature e delle suppellettili destinati allo svolgimento delle attività per le quali viene richiesta l'autorizzazione, nonché dei requisiti sanitari relativi ai procedimenti tecnici usati in dette attività, e della idoneità sanitaria delle persone addette all'esercizio, secondo le norme seguenti:

a) per le nuove autorizzazioni ed il trasferimento di attività in altri locali, gli spazi minimi necessari ed i servizi debbono corrispondere a quelli fissati dallo speciale regolamento comunale per la disciplina delle attività di barbiere, parrucchiere e mestieri affini.

Per gli altri parametri ambientali, i locali di lavoro debbono ottemperare alle norme generali per l'igiene del lavoro di cui al D.P. 19.3.1956 n.303;

b) nei locali ad uso dell'esercizio ed in quelli accessori, i pavimenti, e le pareti fino ad un'altezza di almeno m 1,80, dovranno essere rivestiti di materiali impermeabili e lavabili che consentano la pulizia e disinfezione più completa;

c) nei locali di lavoro debbono esistere lavandini fissi in maiolica o materiale simile (uno per ogni posto di lavoro) ad acqua corrente calda e fredda e potabile, per uso diretto dei clienti, per la pulizia dei ferri e di ogni altra attrezzatura. Tali lavandini devono essere provvisti di adatto sistema per lo smaltimento delle acque di rifiuto. In nessun caso comunque le acque di scarico potranno essere riversate sul suolo pubblico;

d) gli esercizi nei quali si usano solventi volatili ed infiammabili debbono essere provvisti di un retrobottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti, ed essere adeguatamente aerati per un facile e rapido ricambio dell'aria;

e) ogni esercizio deve avere una latrina propria;

f) gli esercizi misti per uomo e per signora devono disporre di reparti distinti, dotati di ingressi separati.

Nei locali ubicati in località prive di acquedotto può essere riconosciuta, a giudizio dell'ufficiale sanitario, l'idoneità igienica degli stessi, in difetto del requisito di cui alla lettera c) purché sia sempre assicurata nel locale una provvista di acqua potabile in quantità sufficiente ad assicurare l'esercizio igienico dell'attività.

Art. 119 – Ubicazione degli esercizi.

Gli esercizi devono aprirsi sulla pubblica via o, se ubicati ai piani superiori di un edificio, devono aprirsi sul pianerottolo delle scale.

L'attività può essere svolta anche presso il domicilio dell'esercente, a condizione che la parte destinata a civile abitazione sia isolata mediante porta chiudibile a chiave e che il laboratorio disponga di servizio igienico proprio.

L'attività di estetista può essere svolta isolatamente o solo presso attività similari quali: parrucchiere, barbiere (limitatamente a manicure), profumerie e saloni di bellezza.

Non può essere svolta in nessun caso presso ambulatori medici, istituti sanitari o farmacie.

Art. 120 – Arredamento: attrezzature e dotazione degli esercizi.

Tutti gli esercizi relativi alle attività previste dal presente titolo devono essere dotati di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata, e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita, nonché di una cassetta, pure a chiusura perfetta, lavabile e disinfettabile, per la raccolta giornaliera delle immondizie.

Il mobilio e l'arredamento dei locali debbono essere semplici e tali da permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente per poter essere ricambiata per ogni servizio, di rasoi, forbici, pennelli ed accessori in proporzione all'importanza dell'esercizio stesso ed al numero dei lavoratori; nonché di una cassetta contenente medicinali per il pronto soccorso.

Gli esercizi dei barbieri e dei parrucchieri devono essere forniti di sedili rivestiti di materiale lavabile.

Art. 121 – Libretto di idoneità sanitaria del personale.

Il personale di lavoro e di assistenza di ambo i sessi, comunque adibito all'esercizio, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'ufficiale sanitario ai sensi dell'art. 262 del T.U. LL.SS. R.D. 27.3.1934 n.1265 e successive modificazioni, dal quale risulti l'immunità da malattie infettive e diffusive.

I libretti di idoneità sanitaria delle persone suddette devono essere tenuti in custodia dal conduttore dell'esercizio per essere esibiti ad ogni richiesta dell'autorità sanitaria e sono soggetti a rinnovo annuo di validità, previa visita sanitaria di controllo da praticarsi sempre a cura dell'ufficiale sanitario.

Art. 122 – Conduzione igienica delle attività.

Al titolare della autorizzazione incombono l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

- a) l'esercizio e i locali annessi devono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti od approvati dall'ufficio comunale d'igiene;
- b) i rasoi e gli altri ferri taglienti del mestiere devono essere sempre tenuti accuratamente puliti e, prima dell'uso, devono essere sempre immersi nell'alcool denaturato o in altra sostanza disinfettante riconosciuta idonea allo scopo dall'ufficio comunale d'igiene. Durante l'uso essi devono essere ripuliti su carta sterile o sulla quale sia stata cosparsa sostanza disinfettante in polvere;
- c) nelle attività di manicure e pedicure estetico la parte da trattare deve essere abbondantemente lavata con acqua e sapone ed accuratamente disinfettata;
- d) dopo la rasatura della barba deve essere assicurata ai clienti la possibilità di lavarsi con abbondante acqua corrente e la superficie rasata deve essere spruzzata con soluzione alcolica al 50% o con altri appositi idonei preparati disinfettanti;
- e) per spargere talco si deve esclusivamente fare uso di polverizzatore. E' proibito l'uso di piumini e dei preparati essiccatori (allume, ecc.);
- f) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate dopo ogni servizio;
- g) tutti gli attrezzi in genere occorrenti per l'attività devono essere sempre tenuti con la massima pulizia e, ove la loro natura lo richieda, disinfettati. La disinfezione degli utensili e degli oggetti che vengono a contatto diretto con le parti cutanee del cliente come rasoi, forbici, pennelli e simili può anche eseguirsi a mezzo del calore;
- h) tinture, fissativi ed altri preparati impiegati, non dovranno contenere sostanze tossiche o nocive alla salute e dovranno rispondere per le tinture ai requisiti prescritti dal D.M. 18.6.1976 e successive modificazioni;
- i) coloro che intendono effettuare il servizio a domicilio del cliente dovranno recarvisi forniti di valigetta contenente gli strumenti necessari per il rispetto delle norme igieniche sopraelencate.

I procedimenti tecnici di lavorazione nei quali vengono impiegati prodotti o solventi le cui esalazioni possono risultare fastidiose o nocive devono sempre essere seguiti da rapide e abbondanti aerazioni dell'ambiente.

Durante le applicazioni o l'uso di liquidi o sostanze infiammabili deve evitarsi che nell'esercizio siano accese fiamme o si fumi.

L'esercente è tenuto a segnalare all'ufficio d'igiene del comune casi o focolai, anche sospetti, di tigna o di pediculosi dei quali sia venuto a conoscenza nell'esercizio delle sue attività e di eventuali danni derivati, o riferiti all'uso di tinture o di altri prodotti di cosmesi.

Art. 123 – Pulizia del personale.

Il personale deve osservare costantemente le più scrupolose norme di pulizia e di igiene, con speciale riguardo alle mani e alle unghie, e di indossare una sopravveste bianca o di altro colore chiaro, abbottonata, con mezze maniche ad avambracci scoperti o con maniche chiuse al polso, sempre in stato di perfetta nettezza.

Prima di iniziare ciascun servizio, ed alla presenza del cliente, l'addetto al servizio deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

TITOLO III – “APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI”

CAPO I – DELLE ACQUE POTABILI E DELLA LORO TUTELA IGIENICA

Art. 124 – Requisiti delle acque destinate ad uso potabile – Tutela igienica.

L'utilizzazione di qualsiasi sorgente di acqua o di raccolta idrica superficiale per scopi potabili è subordinata all'esecuzione delle analisi ed alla verifica della rispondenza ai requisiti di potabilità fissati dalle norme di cui all'allegato n. 9 del presente regolamento.

E' vietato adibire ad uso potabile acque che non siano state specificamente giudicate idonee a tale uso dall'ufficio d'igiene e sanità e che non rispondano per quanto attiene alle opere di captazione, protezione, prelievo, trasporto e trattamento a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art. 2 della legge 10.5.1976 n. 319 ed alla normativa regionale di attuazione, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti.

ABROGATO CON Del. n. 24 del 12.02.1996

Art. 125 – Protezione delle sorgenti e delle opere di presa.

Le sorgenti di acqua o raccolte idriche superficiali comunque destinate ad uso pubblico e le relative opere di presa, incluse quelle per derivazione di acque superficiali, nonché le sorgenti di acqua potabile destinate ad uso privato del possessore del fondo da cui emergono, debbono avere una zona di protezione che verrà determinata dall'amministrazione comunale, su conforme parere dell'ufficio d'igiene e sanità, tenuto conto delle caratteristiche del bacino imbrifero, della natura geologica e della situazione superficiale della zona, nonché di ogni altro elemento che possa influire sulla tutela igienica delle acque.

Le zone di protezione dovranno essere recintate a cura di chi ha diritto alla utilizzazione dell'acqua, al fine di impedire l'accesso a chi non ne ha titolo.

Entro le zone di protezione sono proibiti il pascolo, la coltivazione e qualunque opera di fabbricazione e di escavazione nonché la formazione di depositi di concime e di qualunque altra materia, che a giudizio dell'ufficiale sanitario possa costituire pericolo per la purezza delle acque.

Per l'apertura di pozzi, fossi, nuovi scoli ed eventuali opere di costruzione attinenti all'utilizzazione dell'acqua, occorre l'autorizzazione del comune, previo parere favorevole dell'ufficio d'igiene e sanità.

Le opere di presa di acqua sorgive o di falda devono essere ermeticamente chiuse da ogni parte con muratura impermeabile. Ove sia necessario praticarvi aperture di ispezione, queste devono essere munite di sportello metallico con chiusura a perfetta tenuta. Tutti i cunicoli, le gallerie filtranti e i drenaggi costituenti l'opera di allacciamento delle sorgenti devono essere accessibili e difesi da invasioni di acque estranee.

Per le opere di presa di acque superficiali il comune, sentito l'ufficio d'igiene e sanità, stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca ed alla navigazione.

ABROGATO CON Del. n. 24 del 12.02.1996

Art. 126 – Tutela sanitaria

Di qualunque malato o sospetto di malattia infettiva tra le persone dimoranti nelle zone di custodia o di protezione delle sorgenti e degli acquedotti dovrà darsi, a cura dell'ente gestore dell'acquedotto, immediata notizia all'ufficio d'igiene e sanità.

Gli addetti alla manutenzione ed alla vigilanza degli acquedotti dovranno essere muniti dell'apposito libretto di idoneità sanitaria ed avere subito nei periodi stabiliti i prescritti trattamenti unitamente alle persone con essi conviventi.

I preposti ai lavori di manutenzione e di riparazione dovranno, con opportune visite mediche, assicurarsi che gli operai addetti ai lavori stessi non siano portatori di infezioni. Manifestandosi malattie infettive tra gli operai, gli ammalati saranno esclusi dal lavoro, dal quale saranno altresì esclusi gli operai che convivono con persone affette da malattie infettive.

Delle insorte malattie infettive e delle conseguenti esclusioni dovrà essere data immediata notizia all'ufficio d'igiene e sanità.

CAPO II – POZZI CISTERNE SERBATOI E SIMILI.

Art. 127 – Escavazione e trivellazione di pozzi destinati a uso potabile.

Nelle zone servite da acquedotto pubblico è proibita l'escavazione, la trivellazione e l'uso di pozzi freatici o profondi destinati a scopo potabile.

Ferma restando ogni altra disposizione a tutela degli acquedotti, tali pozzi potranno essere invece consentiti nelle altre zone, salva l'autorizzazione di cui al comma primo dell'art. 129, a condizione che nella località di raccolta l'allontanamento e lo smaltimento delle acque di rifiuto siano assicurati con manufatti impermeabili con opere ritenute idonee dall'ufficio d'igiene e sanità.

Nelle zone a carattere alluvionale ove tecnicamente è possibile attingere acqua alle falde acquifere mediante pozzi tubolari (trivellati o tipo Northon) è vietata la costruzione di pozzi a scavo.

Art. 128 – Requisiti igienici delle opere di attingimento

Non è permesso l'uso di pozzi freatici o profondi, a scavo o trivellati che non siano distanti almeno m. 20 da latrine, concimaie, depositi luridi e dagli impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento delle acque di rifiuto citati nel presente articolo, e che non abbiano intorno all'apertura una pavimentazione impermeabile su sottofondo di cemento del diametro di m. 5, con gli opportuni scoli e convogliamenti a distanza dell'acqua piovana o dispersa.

I pozzi a scavo dovranno avere pareti in muratura perfettamente impermeabili e rivestite con intonaco di cemento sino oltre la quota di massimo livello raggiungibile dall'acqua del pozzo. Il loro imbocco dovrà essere protetto da apposito manufatto in muratura e lo scavo dovrà essere munito di due solette di chiusura in cemento armato, munito di passo d'uomo a bordi rilevati, chiuso da portelli metallici a perfetta tenuta. La prima di dette solette dovrà essere posta a livello o al di sopra del piano di campagna; la seconda almeno m.1 al disopra della quota di massimo livello raggiungibile dall'acqua nel pozzo.

L'accesso alla soletta inferiore sarà sempre assicurato mediante scala metallica murata alle pareti. L'estrazione dell'acqua sarà effettuata esclusivamente a mezzo idoneo pompa.

L'espurgo dei pozzi dovrà essere effettuato almeno una volta l'anno.

Le caratteristiche strutturali e l'uso dei pozzi trivellati, con rivestimento metallico o meno, saranno determinati caso per caso in sede di rilascio dell'autorizzazione prevista dall'art. 129.

Art. 129 – Apertura di nuovi pozzi.

In applicazione dell'art. 93 del T.U. 11.12.1933 n. 1775 sulle acque e sugli impianti elettrici chiunque intende aprire nuovi pozzi dovrà richiedere preventivamente apposita licenza al sindaco.

La domanda dovrà essere corredata dalla pianta topografica quotata, dalla sezione stratigrafica del terreno, dal progetto costruttivo del pozzo e dell'eventuale rete di distribuzione idrica, nonché da notizia relative al sistema di allontanamento e smaltimento delle acque di rifiuto delle costruzioni che sorgono nelle località.

La concessione della licenza, previ gli opportuni accertamenti, è rilasciata su parere favorevole dell'ufficio d'igiene e sanità in accordo con il servizio municipale delle acque.

Potrà essere autorizzata l'escavazione, la trivellazione e l'uso di pozzi per necessità di cantiere soltanto nelle zone non assoggettate a tutela igienica delle falde idriche a condizione che essi vengano colmati con materiali impermeabili ad avvenuta chiusura del cantiere stesso.

Art. 130 – Chiusura dei pozzi fuori uso o non idonei.

I pozzi fuori uso o dichiarati non idonei dovranno essere colmati fino al livello del suolo, a cura e spese del titolare della licenza o, in difetto, del proprietario del fondo, con materiale ritenuto idoneo dall'ufficio d'igiene e sanità e dovranno essere murati.

Art. 131 – Cisterne.

Potrà essere consentito l'uso di cisterne per la conservazione delle acque meteoriche a scopo potabile soltanto ove non sia possibile l'utilizzazione di altre acque dichiarate idonee a tale uso.

Le pareti delle cisterne e dei condotti di alimentazione saranno di materiale impermeabile; la bocca della cisterna sarà ermeticamente chiusa e protetta.

Qualora le cisterne siano interrato, le loro pareti dovranno essere isolate per ogni lato, inferiormente e superiormente dal terreno circostante, mediante muratura formante intercapedini. Dette intercapedini dovranno avere una larghezza mai inferiore a cm. 80 e un facile accesso dall'esterno.

E' prescritto un deviatore di scarico per l'esclusione delle prime acque piovane ed è vietato comunque l'uso di tubazioni di piombo.

L'attingimento dovrà avvenire esclusivamente a mezzo pompa.

L'autorizzazione di cui al primo comma è subordinata al parere favorevole dell'ufficio d'igiene e sanità.

Il progetto costruttivo dovrà essere corredato da ogni elemento riguardante la superficie di raccolta, i materiali usati, l'apparecchio deviatore delle prime acque, le caratteristiche strumentali della cisterna e quelle dei mezzi di attingimento, nonché dell'indicazione della distanza da latrine, da impianti di raccolta, allontanamento e smaltimento delle acque di rifiuto, da concimaie e depositi di rifiuto, distanza che non dovrà essere inferiore a m. 20.

Art. 132 – Serbatoi di emergenza.

In casi particolari da considerare di volta in volta, su parere favorevole dell'ufficio d'igiene e sanità, potrà essere consentita la costruzione di serbatoi di acqua potabile a piè fabbricato o in cabina idrica sul piano di copertura, alimentabili mediante autobotti, sempre che vengano dotati di idoneo bocchettone di allaccio per il raccordo con il tubo di alimentazione.

L'acqua dovrà essere addizionata di ipoclorito di sodio in modo da aversi 0,5 mg/rl di cloro attivo. L'ufficiale sanitario può, a richiesta, autorizzare l'uso di altro disinfettante.

CAPO III – DISTRIBUZIONE DELL'ACQUA POTABILE NELL'ABITATO.

Art. 133 – Documentazione relativa agli impianti idrici ed igienico sanitari nelle pratiche di concessione edilizia.

In sede di presentazione dei progetti di cui all'art. 220 del T.U. R.D. 27.7.1934 n. 1265 dovrà essere sottoposto al parere dell'ufficiale sanitario, sentito l'ente gestore del servizio di distribuzione idrica, anche lo schema degli impianti idrici ed igienico sanitari.

Le modifiche al predetto schema debbono egualmente essere sottoposte al benestare dell'ufficio d'igiene e sanità.

Art. 134 – Rapporti fra rete idrica, fognature ed altre sorgenti di inquinamento.

Nessun tubo della rete di distribuzione di acqua potabile esterna ai fabbricati potrà, di regola, essere posto a distanza minore di m 1,50 da fognoli o pozzetti per l'allontanamento di acque luride o comunque inquinanti.

Quando non sia possibile rispettare tale distanza, detti tubi dovranno essere protetti con sistemi preventivamente approvati dal comune, sentito l'ufficio d'igiene e sanità.

Le fognature e le tubazioni di scarico di acque luride o comunque inquinanti dovranno essere, di norme, poste con l'estradosso ad almeno cm. 50 sotto il piano di posa delle tubazioni di acqua potabile.

L'attraversamento delle zone di terreno sovrastanti gli acquedotti con tubazioni di scarico di acque luride è soggetto ad autorizzazione comunale, che sarà rilasciata solo in caso di accertata necessità e dovrà avere direzione perpendicolare all'andamento dell'acquedotto.

Peraltro, entro una zona comprendente la proiezione verticale dell'acquedotto e, per ciascun lato, la contigua fascia di larghezza pari alla distanza verticale intercorrente tra il fondo dell'acquedotto e il piano di campagna, dette tubazioni di attraversamento dovranno essere realizzate con materiali ed accorgimenti tali da garantirne l'impermeabilità. I materiali ed i giunti che verranno adottati, nonché i sistemi costruttivi, dovranno essere preventivamente approvati dall'ufficio d'igiene e sanità.

Se la tubazione di scarico è interrata dovrà, per tutto il tratto che attraversa la zona di protezione di cui al precedente comma, essere posta, mediante baggioli, mensole o staffe, in un cunicolo con fondo in cemento armato e le pareti di muratura impermeabilizzate con intonaco in cemento. Detto cunicolo, che sarà dotato di pozzetti d'ispezione ai due

estremi della zona di protezione di cui sopra, dovrà avere dimensioni tali da poter convogliare le acque in caso di rottura o perdita della tubazione in esso contenuta e dovrà essere in grado di smaltire le acque all'aperto in modo da rendere visibili le perdite. Se la configurazione del terreno non renda ciò possibile, il cunicolo stesso dovrà essere prolungato da entrambi i lati fino ad una distanza doppia di quella indicata nel quinto comma, con pozzetti d'ispezione ai due estremi.

Sono vietati di norma i pozzi neri e concimaie fino alla distanza di m. 50 dall'asse della proiezione verticale degli acquedotti salvo che non vengano costruiti e mantenuti in condizioni da non poter costituire fonte di inquinamento per l'acqua potabile, su autorizzazione di caso in caso rilasciata dal sindaco, sentito l'ufficio d'igiene e sanità e l'ente gestore dell'acquedotto.

Art. 135 – Rete idrica interna.

Nelle abitazioni site in zone servite con distribuzione a contatore, gl'impianti idrici interni debbono essere idonei per tale sistema di erogazione e debbono essere posti in opera in modo tale da rendere facile la verifica e l'eventuale riparazione.

In particolare in tali impianti, per i quali sono ammessi soltanto i tubi di ferro zincato e di rame elettrolitico, quest'ultimo perchè rispondente alle norme sancite dal D.P.R. 3.8.1968 n. 1095, non è consentita comunicazione diretta tra l'acqua contenuta nei serbatoi domestici a pelo libero e tubazioni di alimentazione derivante dalla rete stradale.

Non è altresì consentita la messa in opera di apparecchi che possano dare erogazioni istantanee tali da turbare fortemente l'erogazione dell'acqua ad altri utenti. Sono inoltre vietati allacciamenti di qualsiasi genere tra le tubazioni dell'impianto di distribuzione, connesse con la rete di distribuzione idrica cittadina e quelle di acqua di altra provenienza.

Sulla sommità di ogni colonna montante dovrà essere posta idonea valvola automatica che permetta il rientro dell'aria in caso di sospensione di flusso della rete di distribuzione. Detta valvola sarà posta in una cabina che dovrà rispondere alle caratteristiche indicate al quinto comma del seguente articolo.

Art. 136 – Dotazione idrica.

In ogni appartamento la totale dotazione giornaliera di acqua per uso potabile e domestico non dovrà essere inferiore a litri 200 per abitante. Il numero di abitanti per appartamento dovrà essere calcolato in base alle norme in vigore per il rilascio della licenza di abitabilità.

Nei fabbricati ubicati in zone non ancora servite con distribuzione a contatore, gli impianti idrici interni dovranno essere messi in opera e dimensionati per una erogazione con tale sistema, anche se provvisoriamente alimentati con sistemi diversi.

Qualora l'edificio venga dotato di serbatoi di raccolta essi dovranno essere collocati sulle terrazze o nei sottotetti. Solo in casi eccezionali e su conforme parere dell'ufficio d'igiene e sanità potranno essere installati nell'interno dei singoli appartamenti.

Nel primo caso dovranno essere posti entro apposite cabine in muratura di facile accesso, ben ventilate e protette dall'eccessivo calore sia dalla penetrazione dei topi, mosche ed altri insetti, convenientemente lontano da sbocchi di fumaio o di condutture in diretta comunicazione con la fognatura. La porta delle cabine stesse dovrà essere chiusa con serratura e la chiave sarà affidata a persona responsabile designata dal proprietario e notificata all'ufficio d'igiene per le ispezioni.

Allorché i serbatoi siano collocati nei singoli appartamenti, dovranno essere posti in luoghi di facile pulizia e manutenzione e ben protetti ed attrezzati nei confronti dei fenomeni di condensazione.

I serbatoi dovranno essere chiusi con idoneo coperchio e dovranno essere costruiti con materiale non attaccabile dall'acqua, con esclusione in ogni caso dell'impiego del piombo. Dovranno essere inoltre adeguatamente ispezionabili da ogni lato, inferiormente e superiormente.

Il fondo dei serbatoi dovrà essere conico o a pendenza laterale provvisto di vite di scarico manovrabile dall'esterno per la rimozione dei sedimenti naturali.

Dovrà inoltre essere curata dai proprietari la perfetta manutenzione dei serbatoi stessi e la rimozione dei sedimenti naturali dovrà essere effettuata almeno due volte all'anno.

I serbatoi di acqua destinata esclusivamente a lavaggio dei vasi delle latrine potranno essere installati anche all'aperto.

Art. 137 – Installazione di impianti di sollevamento di acqua potabile.

L'installazione di qualsiasi tipo di sollevamento dell'acqua potabile è subordinata al benessere dell'ufficio d'igiene e sanità previo consenso dell'ente gestore del servizio.

La relativa domanda dovrà essere corredata da una relazione tecnica.

Art. 138 – Precauzioni per evitare l'inquinamento delle condutture interne ad opera di acque luride.

Le condutture di sopravanzo dei serbatoi di acqua potabile non potranno essere direttamente immesse nelle fogne, nei fognoli ed in altre condutture di scarico, ma dovranno prima sboccare liberamente dentro cassette dotate di sifone a chiusura idraulica con scarico non inferiore a cm. 5 di diametro.

Lo sbocco dell'acqua nelle cassette di cacciata per il lavaggio dei vasi delle latrine deve essere situato a quota tale da risultare in ogni caso ad un livello superiore a quello massimo del liquido contenuto nella cassetta.

Art. 139 – Controllo degli impianti idrici interni al grezzo.

Non appena nelle nuove costruzioni sia stata ultimata la posa delle tubazioni per la distribuzione interna di acqua potabile, il titolare della licenza, prima di dare inizio ai rivestimenti con intonaco o alla chiusura delle canalette di servizio contenenti dette tubazioni, deve farne denuncia scritta al comune, il quale provvederà, a spese del denunciante, ai necessari accertamenti o direttamente o a mezzo dell'ente gestore del servizio. I risultati degli accertamenti dovranno comunque essere comunicati all'ufficio d'igiene e sanità.

Il titolare della licenza, debitamente avvertito per iscritto del giorno e dell'ora della visita, ha diritto ad intervenire o di farsi rappresentare.

Art. 140 – Fonti di uso comune.

Le fonti di uso pubblico debbono essere alimentate esclusivamente con acqua riconosciuta potabile dall'ufficio d'igiene. Non possono essere dotate di manufatti che consentano di attingere acqua diversamente che dalla bocchetta.

Debbono inoltre essere circondate da una zona di protezione con platea impermeabile e provviste di idoneo condotto per la raccolta ed il convogliamento delle acque di supero.

SOSTITUZIONE INTEGRALE DEL TITOLO IV "TUTELA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E COMMERCIO DEGLI ALIMENTI E BEVANDE" CON DELIBERA N. 24 DEL 12/02/1996

TITOLO IV – " IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE"

CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 141) – Vigilanza prevenzione e informazione.

I Servizi di Igiene Pubblica e Medicina Veterinaria, secondo le rispettive competenze, effettuano l'attività di prevenzione mediante la vigilanza igienica della produzione e del commercio degli alimenti promovendo nel contempo interventi di educazione/informazione sanitaria degli addetti e dei consumatori.

Art. 142) – Ispezioni, controlli, accertamenti

La vigilanza di cui al precedente articolo 141) si effettua mediante:

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;*
- controllo igienico delle sostanze alimentari, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;*
- verifica del rispetto degli obblighi previsti dalla vigente normativa da parte degli addetti alla produzione e vendita delle sostanze alimentari.*

Art. 143) – Modalità d'esecuzione delle ispezioni.

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente articolo 142) solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le effettua per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

Per ogni atto ispettivo dovrà essere redatto apposito verbale.

L'interessato potrà richiedere che siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

Art. 144) – Modalità di esecuzione dei controlli.

I controlli di cui sopra si eseguono con:

1) esame diretto della merce per accertare che:

- i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;*
- i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità;*
- l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento.*

2) *Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed escludere l'esistenza di difetti o irregolarità altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui ai successivi artt. 145), 146), 147) e 148).*

Capo 2 – DEI CAMPIONI.

Art. 145) – Campioni regolamentari e di saggio

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio.

Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistono fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio può essere prelevato, previo consenso dell'interessato, con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito;

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, all'interno dei piani mirati di lavoro su determinati generi alimentari;*
- come indagine conoscitiva sui processi produttivi dei singoli prodotti e quindi su substrati non direttamente destinati al consumo.*

Art. 146) – Il campione regolamentare deve essere eseguito sulla base di quanto definito dalla vigente normativa in materia.

Art. 147) – Verbale di prelevamento di un campione.

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

Art. 148) – Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.

Fatto salvo che per campione regolamentare intero si intende un campione rappresentativo di tutta la partita, le quantità totali da prelevare per le analisi chimiche sono fissate dal D.P.R. 327/80.

Per quanto attiene alle analisi microbiologiche si fa riferimento alla O.M. 11/10/78: Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (latte, gelati, prodotti a base di uovo) ed al D.L. Del 25/01/92 n. 105: "Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali".

Relativamente alle analisi microbiologiche delle sostanze non espressamente indicate, in attesa della emanazione di specifiche norme di legge, si procede nel seguente modo:

1) per i prodotti confezionati si prelevano 5 confezioni originali uguali;

2) per i prodotti sfusi si prelevano 5 campioni di uguale quantità;

in entrambi i casi si dovrà redigere relativo verbale in 5 copie.

I campioni di saggio sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

CAPO 3 – PROVVEDIMENTI PER OVVIARE A DEFICIENZE ED IRREGOLARITA' RILEVATE CON ISPEZIONI E CONTROLLI.

Art. 149) – Deficienze dei locali e delle attrezzature.

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, carenze dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

– l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;

– la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;

– la revoca, temporanea o definitiva, dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

Art. 150) – Irregolarità delle merci.

Gli addetti alla vigilanza:

- *quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengono inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;*
- *quando accertino che la merce non sia corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;*
- *quando accertino che la merce è avariata o sospetta di essere nociva, ne propongono al Sindaco, previo parere dei rispettivi Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria per le rispettive competenze, la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;*
- *quando accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.*

La distruzione di merci su richiesta del detentore dovrà essere effettuata sotto il controllo dei competenti servizi di vigilanza.

Art. 151) – Del sequestro

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per gli arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati.

Il sequestro, quando effettuato dagli agenti accertatori, dovrà essere confermato dall'Autorità competente così come previsto dalla vigente normativa. Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato:

- *la motivazione del provvedimento;*
- *la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;*
- *le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;*
- *ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.*

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art. 335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione dell'Autorità Sanitaria che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda ad informativa di reato, della Autorità Giudiziaria.

Art. 152) – Del dissequestro.

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorità Sanitaria o Giudiziaria, sentito il parere dei servizi competenti può disporre il dissequestro.

Art. 153) – Igiene del personale.

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande – anche presso gli Ospedali, le Case di Cura, i Collegi, i Convitti e le altre collettività – deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dalla Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti diagnostici da effettuarsi presso il Servizio di Igiene Pubblica. Il libretto di idoneità sanitaria deve essere rinnovato, annualmente, entro la scadenza.

Particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione da parte degli addetti delle norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Servizio Igiene Pubblica casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti. Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per cause di malattia per oltre 5 gg., una certificazione medica da cui risulti che il

lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

Il Sindaco, sentito il parere dell'USL, può disporre accertamenti anche programmati sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande debbono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente regolamento prescrivono.

I titolari delle autorizzazioni, rilasciate ai sensi del presente Regolamento, debbono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

CAPO 4 – AUTORIZZAZIONI-ATTESTATI-CERTIFICATI E NULLA OSTA IGIENICO-SANITARI PER ESERCIZI DI VENDITA, DEPOSITI E LABORATORI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 154) – Certificato di idoneità igienico-sanitaria per esercizi di vendita al dettaglio.

Chiunque intende aprire, trasferire in altra sede, ampliare o comunque modificare:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;*
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore di dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;*

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti e il certificato di idoneità igienico-sanitaria del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione sanitaria e dal presente regolamento.

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa sopra specificata, occorre conseguire anche una specifica autorizzazione sanitaria per gli spacci di vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata per le rivendite di latte.

Le modalità di presentazione delle domande per ottenere il certificato di idoneità igienico-sanitaria e le autorizzazioni sanitarie sopraindicate sono quelle indicate nei successivi articoli.

Chiunque intende subentrare in uno degli esercizi di cui al presente articolo, deve seguire le procedure stabilite di cui ai successivi articoli 155 e 156.

Art. 155) – Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e di esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione, confezionamento, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari nonché esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono subordinati ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica o Veterinario, per le rispettive competenze.

Art. 156) – Modalità per il conseguimento dei nulla osta e delle autorizzazioni sanitarie.

Le domande per ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, compilata su carta bollata ed indirizzate al Sindaco, devono indicare:

- a) per qualsiasi tipo di esercizio:*
 - 1) nome, ragione sociale, sede dell'impresa, partita IVA e/o codice fiscale;*
 - 2) ubicazione;*
 - 3) indicazione dei generi merceologici;*
 - 4) termine previsto per l'approntamento dei locali;*
 - 5) tipo di approvvigionamento idrico;*
 - 6) sistema di smaltimento rifiuti e dei reflui (scarichi fognari);*
 - 7) sistemi di conservazione degli alimenti.*
- b) per i laboratori di produzione:*
 - 1) indicazioni di cui al punto a);*
 - 2) tipo di lavorazione;*
 - 3) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;*
 - 4) eventuale carattere stagionale della lavorazione;*

5) *descrizione degli impianti ed attrezzature.*

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati per qualsiasi tipo di esercizio (fatte salve le domande di semplice cambio di intestazione dell'attività, senza modifiche di strutture e/o attrezzature, ai sensi dell'art. 27- 20 comma – lettera a) del D.P.R. 327/80, per le quali si procede d'ufficio):

- pianta planimetrica dei locali in triplice copia firmata dal proprietario o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100 o 1/150. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;

- relazione in triplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;

- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 180 gg. dal S.I.P. competente per territorio.

Per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti:

- relazione tecnica in triplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;

- copia dell'eventuale marchio depositato e dell'etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Per gli esercizi nella cui rete idrica sia installato impianto di addolcimento delle acque, occorre presentare la relazione tecnica dell'impianto.

Ai fini dell'ammissibilità delle domande e del rilascio delle autorizzazioni sanitarie non è richiesta altra documentazione oltre a quella sopra indicata.

Pertanto ai fini suddetti non viene richiesta né l'autorizzazione allo scarico di cui alla Legge 319/76, né il certificato di abitabilità/agibilità, né qualsiasi altra certificazione, la cui assenza o meno potrà essere in altra sede accertata dagli organi di vigilanza competenti ed eventualmente sanzionata secondo le norme di legge e di regolamento vigenti.

Le eventuali spese per i sopralluoghi, controlli ed analisi, verranno addebitate agli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente viste dalla Autorità Sanitaria competente per il rilascio, e dagli operatori che hanno effettuato il sopralluogo.

L'autorizzazione sanitaria concessa dovrà essere tenuta esposta presso gli esercizi cui si riferisce ed essere esibita a richiesta del personale incaricato della vigilanza. In caso di subingresso nell'esercizio dell'attività o di modifica della ragione sociale o della sede sociale dell'impresa, l'interessato, ai fini dell'aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria precedentemente rilasciata, deve presentare apposita domanda al Sindaco accompagnata da autocertificazione, resa nei modi di legge, da cui risulti che non sono intervenute variazioni negli elementi indicati dall'Art. 27, comma 2° - lett. B) e c) -, del D.P.R. 327/80.

L'Autorità Sanitaria, in tale caso, procede all'aggiornamento dell'autorizzazione senza l'obbligo di ulteriori formalità.

CAPO V – IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, E PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 157) Requisiti comuni a tutti gli esercizi.

Salvo diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente regolamento.

Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico. Tutti gli esercizi debbono essere muniti di servizi igienici fruibili, se con attività annuale, direttamente dall'interno dei locali. Tali servizi igienici devono avere le

pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m. 2 dal suolo ed essere costituiti da uno o più vani latrina e da un vano antilatrina dotato di lavandino con erogatore di acqua a comando non manuale (a gomito, a pedale o fotocellula), distributore di sapone, asciugamani monouso o ad aria calda.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestrino aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata temporizzata che assicuri almeno tre ricambi d'aria/ora perché continui, oppure un impianto ad accensione collegata all'interruttore della luce interno al wc, di da almeno 10 e fino a 20 ricambi/ora, potenziato e temporizzato in modo da consentire, per ogni utilizzo, un ricambio d'aria completo (almeno 3 minuti di ritardo).

Tutti gli esercizi debbono essere muniti di acqua potabile.

Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anziché a mezzo di pubblico acquedotto, è necessario che il titolare dell'esercizio richieda al Servizio di igiene Pubblica un controllo chimico-batteriologico annuale con esito di dichiarazione di potabilità dell'acqua utilizzata.

Art. 158) – Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

Gli stabilimenti ed i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico edilizi sull'igiene del lavoro a quelli indicati agli articoli 28 e 29 del D.P.R. 2673780 n. 327.

I laboratori debbono avere un'altezza non inferiore ai 3 mt.; nei centri storici, limitatamente a piccoli laboratori artigianali, è consentita un'altezza dei locali non inferiore a 2,70 mt. Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili almeno fino a 2 m. di altezza.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella circolare n. 20 del 5/4/76 del Ministero della Sanità.

Tali laboratori, qualora producano fumi ed esalazioni moleste, possono essere autorizzati, fatte salve eventuali autorizzazioni ai sensi del D.P.R. 24.05.88 n.203, a condizione che siano dotati di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno quindici ricambi d'aria ogni ora ed una lieve costante depressione tale da impedire il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

Gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste dovranno essere convogliati al di sopra del tetto dell'edificio mediante camino di altezza non inferiore a mt.1.

I laboratori di produzione artigianale di pasticceria, gastronomia, pasta fresca dovranno avere una superficie minima non inferiore a 20 mq. e qualora privi di deposito, non inferiore a mq, 32. I depositi materie prime ad essi annessi dovranno avere una superficie minima non inferiore a mq 12. Per le gelaterie artigianali la superficie complessiva del locale laboratorio ed eventuale deposito materie prime non dovrà essere inferiore a mq 20.

INTRODUZIONE ART. 158 bis CON Del. N. 14 del 13/02/2006

Art. 158 bis)

Nei laboratori di produzione e confezionamento esistenti, e già autorizzati, qualora non sia possibile realizzare un idoneo canale di allontanamento dei vapori, odori, gas di cottura nei termini previsti dall'art. precedente ,sarà possibile installare, fatti salvi eventuali diritti di terzi e nel rispetto delle norme che tutelano dai diversi tipi di inquinamento ivi compresi quelli: acustico, da fumi, da calore, da esalazioni, da scuotimenti e simili, idonei impianti di trattamento dei fumi e gas, da collocarsi a parete all'interno del laboratorio stesso. Tali impianti dovranno comunque essere valutati positivamente dal Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 159) – Requisiti per i centri produzione pasti.

Si intendono per centri produzione pasti i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

I centri produzione pasti sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, che pur essere conseguita con le modalità di cui al precedente articolo.

I centri produzione pasti debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 157) e 158), ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 80.

Per un numero di pasti giornaliero superiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

I centri produzione pasti debbono essere dotati dei seguenti settori:

- ricevimento;
- dispensa attrezzata per la conservazione delle derrate;
- preparazione pasti:
 - lavaggio e manipolazione verdure,
 - lavaggio e manipolazione carni,
 - cottura,
 - confezionamento piatti.
- deposito per materiali per il confezionamento e trasporto, punto di uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie mediante apparecchiature automatiche;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due compartimenti;
- w.c. e docce;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo.

Tutti i settori debbono essere realizzati in aree o locali separati in modo da offrire la massima garanzia igienica. La distribuzione degli spazi di stoccaggio e di lavorazione deve garantire la separazione tra i circuiti del "materiale pulito" e del "materiale sporco". I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri, lavabili all'interno e mantenuti sempre perfettamente puliti. Ogni mezzo di trasporto pasti dovrà essere in possesso di certificazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 160) – Requisiti degli esercizi di vendita con annesso deposito.

Gli esercizi di vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- locali di esposizione, vendita e magazzino di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio.
- un vano o reparto laboratorio, regolamentare ai sensi dell'art. 157 limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- un preparato attrezzato con armadietti individuali a due compartimenti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
- un piano antiservizio dotato di un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto non azionabile manualmente, di distributore automatico di sapone, di asciugamani monouso o di aria calda;
- quando con superficie dell'area di vendita superiore a 400 mq., un servizio igienico per il pubblico oltre quelli riservati all'uso esclusivo del personale;
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a pedale, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- banco di vendita con ripiano di materiale privo di soluzione di continuità inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di idonea protezione quando vi si espongano o comunque vi si vendano alimenti non contenuti in involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- banchi armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e/o a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori costruiti in materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno e distinti per vari tipi di prodotti merceologici.

Art. 161) – Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.

Fermo restando quanto previsto dalla Legge 25.08.91 n. 287 "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi", è opportuno dal punto di vista igienico-sanitario classificare i pubblici esercizi (che comunque devono possedere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62) nel seguente modo:

Tipo 1 – Esercizi di Ristorazione Classica o con specializzazioni (es. pizzeria) a gamma più o meno completa di alimenti e caratterizzati da ciclo completo di preparazione.

Tipo 2 – Esercizi di somministrazione di bevande e alimenti (tipo "brasserie") con manipolazioni limitate a : porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia / lavaggio verdure.

In tali esercizi è possibile autorizzare la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di paste/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati , oltre che la somministrazione di gastronomia confezionata in dosi individuali pronte al consumo.

INTEGRAZIONE CON Del. N. 54 del 23/05/2000

"E' consentita inoltre la produzione e vendita di piadina romagnola imbottita con salumi stagionati, formaggi, verdure e cioccolato e simili e la finitura di patatine fritte precotte."

Tipo 3 – Esercizi a prevalente somministrazione di bevande (compresi gli alcolici) e di panini e affini, pasticceria dolce e salata, con eventuale finitura di brioches surgelate in forno.

Art.162) – Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo 1 " ristorazione classica con specializzazione (ristoranti , trattorie , tavole calde, pizzerie ,birrerie,ed esercizi similari...)".

Le dimensioni, l'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati, ed in particolare :

- le cucine debbono avere un'altezza non inferiore a mt.3,00,*
- le sale di somministrazione dei ristoranti, mense scolastiche, socio-assistenziali non devono avere altezza inferiore a mt. 3,00. Nei centri storici, in edifici di particolare interesse artistico o storico, le sale di somministrazione poste al piano terra, possono avere altezza non inferiore a mt. 2,70 , qualora la sala di somministrazione sia realizzata in locali interrati, l'altezza non dovrà essere inferiore a mt. 3,00, in ambedue i casi si dovrà garantire idonea areazione con impianto di condizionamento opportunamente dimensionato; dovranno altresì essere garantiti i requisiti di sicurezza per il pubblico nel rispetto delle norme e degli standards vigenti;*
- tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili, se con attività annuale, direttamente dall'interno, aventi i requisiti di cui all'art. 157, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:*
nei locali ove sono allestibili fino a 200 posti: 2 unità igieniche differenziate per sesso con antilatrina, anche in comune;
da 200 a 300 posti: 4 unità igieniche , due per sesso, con antilatrina , anche in comune;
oltre 300 posti: 6 unità igieniche, tre per sesso, con antilatrina anche in comune.

In caso di apertura di nuovi esercizi o di radicali ristrutturazione edilizie di quelli esistenti, almeno uno dei w.c. dovrà essere attrezzato per i portatori di handicap, così come previsto dalla legge 09 gennaio 89 n. 13.

Gli esercizi di ristorazione tipo 10 debbono poter disporre di :

- 1) un vano per il deposito di vini e bevande in genere;*
- 2) almeno un vano per la conservazione degli alimenti e bevande dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili , di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;*
- 3) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione carni, preparazione altri alimenti, cottura , installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata alla cucina non può essere comunque inferiore a mq. 20 ampliabile nei locali con posti a sedere superiori a 50 di un parametro pari a mq. 0,25 per ogni posto eccedente; il*

settore o locale lavaggio da considerarsi per il calcolo della superficie della cucina . Tale parametro potrà essere modificato a seconda delle caratteristiche del locale : tipo e varietà anche numerica degli alimenti preparati, possibilità di turnazione della clientela, possibilità di utilizzo di spazi esterni in periodo estivo.

La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio come da art. 158 del presente Regolamento;

4) un settore, esterno alla cucina, in cui tenere sistemati e pronti all'uso, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, riposte in armadiature in modo tale da evitare l'esposizione a polvere e altri inquinanti;

5) un locale o un settore opportunamente delimitato per il lavaggio delle stoviglie attiguo alla cucina, posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei materiali sporchi e di quelli puliti;

6) uno o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione dei cibi in modo che siano debitamente conservati al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, facilmente prelevabili ed al riparo degli agenti inquinanti.

Tutti gli esercizi in cui si effettua, anche temporaneamente, somministrazione di alimenti e/o bevande, salvo che vengano usati esclusivamente contenitori a perdere, devono essere dotati di apparecchiature automatiche di lavaggio.

Art. 163) – Requisiti igienico sanitari degli esercizi di tipo 20 "esercizi di somministrazione di bevande e alimenti con manipolazioni limitate..."

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione con dimensioni non inferiori a mq 30, riducibile a mq 25 nelle zone del Centro Storico, attrezzata di: banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibile al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire la idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;

- deposito bevande e materie prime;

- laboratorio con superficie minima di mq 9 aumentabili in base all'attività produttiva, dotato di idoneo ricambio d'aria ed attrezzatura: frigorifero, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, attrezzature per la cottura o il riscaldamento (qualora siano installati impianti a fiamma libera, dovrà essere prevista idonea finestratura , i fumi ed i vapori dovranno essere captati mediante cappa aspirante con emissione oltre il tetto), altre attrezzature necessarie all'attività;

- numero 2 servizi igienici di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico.

Art. 164) – Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo 3 "esercizi a prevalente somministrazione di bevande e di panini ed affini, pasticceria..."

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;

- deposito bevande;

- numero un servizio igienico con rubinetteria non azionabile manualmente da destinarsi anche al pubblico, purché fruibile dalla zona aperta al pubblico.

Art.165) – *Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione.*

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari debbono:

- *essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;*
- *avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;*
- *essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio, con prodotti e modalità approvati del Servizio di Igiene Pubblica.*
- *Le attrezzature e gli arredi non devono essere di impedimento ad una razionale svolgimento delle attività lavorative ed ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione;*
- *durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, devono essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;*
- *i locali, le attrezzature e gli utensili al termini di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti, con la massima cura;*
- *deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria all'interno dell'esercizio.*

Per gli stessi esercizi è fatto divieto di:

- *adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;*
- *tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;*
- *tenervi animali anche occasionalmente;*
- *tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento;*
- *effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolar modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;*
- *depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere.*

E' consentito esporre all'esterno dei locali alimenti preconfezionati, preincartati o che possano essere consumati soltanto dopo sbucciatura. Tali merci dovranno essere poste ad almeno cm. 80 dal piano stradale, riparate dai raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto.

Non è consentito esporre le merci all'esterno del locale quando creino intralcio al camminamento pedonale o siano esposte ad inquinamento da intenso traffico stradale.

Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, dai reparti di alimentari.

Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle e armadi frigoriferi.

I prodotti alimentari non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, ad adeguata temperatura di conservazione, debbono essere distribuiti con pinze, palette, forchette e simili; per questo tipo di prodotto è vietato l'autoservizio.

I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione prevista dalla vigente normativa per i contenitori di alimenti.

E' vietato al pubblico toccare con le mani le merci esposte non precedentemente preincartate o preconfezionate; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affliggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

CAPO VI – DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI.

Art. 166) – Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo, resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione così come previsto dalla vigente normativa;
- 3) avere le sorgenti interne di calore, collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca l'idonea temperatura di conservazione ed essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore;
- 5) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti; ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

Dalla installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Servizio di Igiene Pubblica dell'USL.

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della Ditta o Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della Ditta installatrice.

In detta comunicazione deve essere, inoltre, fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua di pozzo utilizzata, non anteriore a 180 giorni della comunicazione.

Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è stato installato il distributore secondo le frequenze stabilite dalla autorità sanitaria.

INTEGRAZIONE DELL'ART. 166 CON Del. N. 42 del 23/04/2009

La realizzazione e l'utilizzo dei chioschi-bar localizzati in spiaggia è ammissibile a condizione che:

- 1) **l'utilizzo del chiosco-bar sia limitato alla stagione balneare;**
- 2) **la localizzazione del chiosco-bar sia prevista tra lo stabilimento balneare e il mare;**
- 3) **il chiosco-bar sia aperto durante l'attività su almeno tre lati;**
- 4) **l'altezza media interna sia non inferiore a 2,40 m.;**
- 5) **la struttura sia debitamente assicurata e stabile anche in previsione del maltempo;**
- 6) **i prodotti distribuiti siano limitati ad alimenti e bevande confezionate e per quelli refrigerati sia rispettata scrupolosamente la catena del freddo prevista per il tipo di prodotto.**

Vista la precarietà di questa struttura e del loro limitato utilizzo, nel pieno rispetto delle condizioni di cui sopra, si ritiene che possano essere autorizzate senza richiesta di parere igiene-sanitario del Dipartimento di Sanità Pubblica.

Art. 167) – Sostanze distribuite – Requisiti e indicazioni.

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

- 1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 327/80;
- 2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dalla vigente normativa in materia.

CAPO VII – COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE.

Art. 168) – Requisiti igienici.

Per la disciplina del commercio su aree pubbliche si fa espresso rinvio alle norme contenute nel D.M. 04 giugno 1993, nr. 248, che approva il Regolamento di esecuzione della Legge 28 marzo 1991, nr. 112.

In particolare le caratteristiche delle aree pubbliche, delle strutture fisse (chioschi o box) e dei veicoli adibiti alla vendita di merci al dettaglio e alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono quelle determinate con ordinanza del Ministro della Sanità del 26 giugno 1995, attuativo dell'art. 22 del citato D.M. nr. 248/93.

Art. 169) – Fiere e Sagre paesane – Festival e Feste.

La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande in occasione dello svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è subordinata al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte della autorità sanitaria, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

Art. 170) – Modalità dell'autorizzazione.

L'autorizzazione di cui alla lettera precedente è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori con possibilità di proroga a seguito di specifica richiesta.

Copia della domanda di autorizzazione corredata dei documenti previsti dall'art. 25 e segg. Del DPR 327/80, dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica e/o Veterinario per l'istruttoria delle pratiche.

Chiunque operi all'interno degli stando di produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori dovranno usare idoneo abbigliamento.

Gli stando destinati alla produzione di alimenti, devono essere dotati di pavimentazione facilmente lavabile.

L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto. Le acque luride devono essere convogliate in fognatura.

La zona di preparazione, cottura e vendita, razionalmente attrezzata, deve essere ben delimitata ed accessibile agli addetti ai lavori.

I tavoli devono avere superficie lavabile.

Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, vasellame, si dovrà ricorrere all'uso di idonee lavastoviglie automatiche.

I rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi cassonetti forniti dal Servizio Comunale preposto.

CAPO VIII – REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 171) – Etichettatura: norme di rinvio.

L'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale e la relativa pubblicità, salvo i prodotti regolamentati da specifiche norme, sono disciplinati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, nr. 109, attuativo delle direttive C.E.E. nr. 395/89 e nr. 396/89, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

CAPO IX – PANE

Art. 172) – Trasporto pane.

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie) o a comunità (mense, collegi, convitti, caserme) deve essere effettuato in

recipienti lavabili e disinfettabili a fondo chiuso, protetti dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Se per il trasporto si utilizzano gerle o ceste, queste devono essere munite di idoneo rivestimento interno, asportabile, lavabile, di colore chiaro.

Il mezzo di trasporto deve essere munito di cassone proprio costruito in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

Art. 173) – Modalità di vendita del pane.

Quando il pane sia venduto promiscuamente con gli altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Il pane va venduto a peso.

Il pane deve essere pesato, inserito in idoneo sacchetto per alimenti e venduto in apposito banco oppure su apposita area del banco, distinta e delimitata da una corea di protezione.

E' vietata la vendita del pane in forma ambulante.

Art. 174) – Conservazione dell'impasto.

E' vietato esporre l'impasto di farina e le paste alimentari all'aperto, nei cortili, sui vani scala, in cantina, ecc. L'impasto per la lievitazione e per le paste alimentari per l'essiccazione deve essere contenuto in recipienti rispondenti sia ai requisiti igienici sia ai requisiti richiesti dalla buona tecnica di lavorazione. Detti impasti, se conservati al di fuori del laboratorio, devono essere riposti in locali che soddisfino i requisiti richiesti per laboratori di produzione.

Il pane cotto va tenuto in idonei contenitori sollevati da terra e nei locali di produzione fino al momento dell'asporto.

Art. 175) – Semilavorati per la panificazione.

La denominazione da adottare per i semilavorati comunemente chiamati miglioranti è quella di semilavorati per la panificazione, cui va aggiunto l'enumerazione degli additivi impiegati che devono essere solo quelli consentiti per il pane.

E' vietato l'uso di semilavorati a base di strutto emulsionato che contengano additivi non consentiti per i grassi emulsionati.

CAPO X – FRUTTA.

Art. 176) – Condizioni per la vendita.

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata maturazione.

E' vietata la vendita di:

- a) frutta immatura: è consentito vendere frutta sottoposta a maturazione accelerata purché raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;*
- b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;*
- c) frutta rotta o tagliata;*
- d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, in quantità superiori ai limiti consentiti.*

In deroga alla lettera c) e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti.

E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

CAPO XI – VENDITA DI COCOMERI DA PARTE DI COMMERCianti SU AREE PUBBLICHE.

Art. 177) – Modalità e requisiti per la vendita.

I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita di cocomeri e meloni sono autorizzati dall'Autorità Sanitaria sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica con permesso stagionale. Presso tali strutture potrà essere effettuata la vendita del frutto intero oppure intero e/o porzionato con possibilità di consumo sul posto.

Nel primo caso sono richiesti gli stessi requisiti necessari al commercio ambulante della frutta e della verdura fresca. Nel secondo caso sarà autorizzata l'attività di porzionatura del frutto e successiva somministrazione al tavolo in presenza dei seguenti requisiti:

- acqua potabile corrente;*
- un lavandino installato nella zona di lavorazione;*
- un lavamani a disposizione del pubblico dotato di distributore di sapone liquido ed asciugamani a perdere;*
- una vetrinetta di esposizione ove riparare i frutti già frazionati dalla polvere e dagli insetti;*
- i piani di lavoro e i tavoli per la somministrazione dovranno essere rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;*
- la zona di lavorazione e vendita dovrà essere dotata di pavimentazione in modo da evitare il sollevamento della polvere.*

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanati quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

CAPO XI – DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' GIA' ESISTENTI DI PRODUZIONE E COMMERCIO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI.

Art. 178) – Nuovi esercizi –

Ai fini dell'apertura di stabilimenti e di laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, di depositi all'ingrosso, di esercizi in cui si effettua produzione e/o somministrazione di sostanze alimentari, nonché di esercizi di vendita al minuto, le dimensioni dei locali, in particolare l'altezza, e il numero delle unità igieniche devono rispettare le previsioni contenute nel presente regolamento.

L'Autorità Sanitaria Locale, previo parere dei Servizi di Prevenzione dell'U.S.L., può consentire deroghe ai requisiti suddetti, quando le attività da autorizzare prevedono l'ubicazione in edifici vincolati o dal Centro Storico.

Art. 179) – Deroghe al numero delle unità igieniche per gli esercizi esistenti.

Per tutte le attività di cui all'art. 178, già provviste di autorizzazione sanitaria, ai sensi della vigente normativa, aventi dimensioni inadeguate e una dotazione di servizi igienici in numero inferiore a quanto previsto nel presente regolamento e nelle quali non sussista la concreta possibilità all'adeguamento in rapporto alla ubicazione dell'esercizio, soprattutto nei centri urbani, nel centro storico nonché in particolari situazioni urbanistiche, il Sindaco, sentito il parere dei Servizi di Prevenzione dell'U.S.L., può autorizzare l'attività in deroga, sia nei casi di modificazioni strutturali dei locali che non comportino rilevanti aumenti di volumetria, sia nei casi di voltura dell'attività.

Art. 180) – Deroghe al numero delle unità igieniche per gli esercizi di tipo 3° -

Per gli esercizi esistenti di tipo 3°, con non più di 10 posti a sedere o con posti a sedere esclusivamente previsti all'esterno, non muniti di unità igienica per il pubblico, e nei quali non sussista la concreta possibilità dell'adeguamento in rapporto alla ubicazione dell'esercizio, soprattutto nei centri urbani, nel centro storico nonché in particolari situazioni urbanistiche, il Sindaco, sentito il parere dei Servizi di Prevenzione dell'U.S.L., può autorizzare l'attività in deroga sia nei casi di modificazioni strutturali dei locali che non comportino rilevanti aumenti di volumetria sia nei casi di voltura dell'attività.

In tale caso all'interno dell'esercizio dovrà essere apposto, in luogo ben visibile al pubblico, un cartello riportante la dicitura " questo esercizio non è dotato di servizio igienico per il pubblico".

Art. 181) – Deroghe alle altezze per gli esercizi esistenti.

Per tutte le attività esistenti di produzione, somministrazione e vendita di cui al precedente art. 178, regolarmente provviste di autorizzazione sanitaria possono essere consentite altezze minime inferiori a quelle indicate nel presente regolamento, qualora vengano adottati idonei mezzi di aerazione dell'ambiente atti a pervenire eventuali condensazioni di vapore e ad evitare lo sviluppo di muffe e ad assicurare la salubrità dell'ambiente.

Per tale scopo dovrà essere presentata apposita relazione tecnica dei mezzi di aerazione adottati che sarà sottoposta ai Servizi di Prevenzione dell'USL (Igiene Pubblica e Medicina del Lavoro) per il parere di competenza.

In ordine alla installazione di canne fumarie esterne sino a mt. 1,00 oltre il colmo del tetto, si stabilisce il termine del 31.12.2000 per l'adeguamento normativo.

Nei casi in cui rilevata l'impossibilità dell'adeguamento, si dovranno utilizzare idonei filtri per l'abbattimento dei fumi e dei vapori previa richiesta del parere dei Servizi di Prevenzione dell'U.S.L.

Art. 182) – Attività esercitate all'interno di chioschi o in forma ambulante.

Le attività di produzione o vendita di sostanze alimentari allestite all'interno di chioschi, già in possesso di autorizzazione sanitaria o altra documentazione che attesti l'idoneità sanitaria dei locali e delle attrezzature, dovranno adeguarsi ai requisiti previsti all'art. 177 entro anni tre dall'approvazione della presente normativa.

I mezzi di trasporto utilizzati per la vendita o la produzione di sostanze alimentari in forma ambulante, già in possesso di autorizzazione sanitaria o altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria del mezzo, dovranno possedere entro dodici mesi dalla approvazione della presente normativa i requisiti previsti dall'art. 177.

CAPO XIII – PRESIDI SANITARI.

Art. 183) – Autorizzazioni.

A norma del DPR 3.8.1968, n. 1255, che ne disciplina la produzione, il commercio e l'uso, i fitofarmaci ed i presidi delle derrate alimentari immagazzinate sono denominati "presidi sanitari" e sono soggetti alle seguenti autorizzazioni:

- a) a produrre, con obbligo di sottoporre a registrazione, ogni singolo prodotto o formulato, a richiedersi al Ministero della Sanità;*
- b) ad istituire depositi o negozi di vendita, da richiedersi alla Autorità Sanitaria competente;*
- c) di abilitazione personale alla vendita, da richiedersi alla Autorità Sanitaria competente;*
- d) di abilitazione all'acquisto limitatamente ai prodotti iscritti alla I^a e II^a classe tossicologica, da richiedersi all'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura.*

Le Ditte produttrici, regolarmente autorizzate dal Ministero Della Sanità, sono tenute a munirsi della autorizzazione di cui al punto b) per i depositi nei quali si effettua la vendita diretta ai consumatori e non per i depositi di smistamento dei loro prodotti, anche se istituiti fuori dalla Fabbrica per i quali è fatto obbligo soltanto di notificarne l'attività al Servizio di Igiene Pubblica. Le domande per conseguire l'autorizzazione ad istituire depositi e negozi di vendita dei presidi sanitari devono essere corredate da:

- a) pianta planimetrica dei locali in triplice copia, firmata dal proprietario o da un tecnico iscritto all'albo professionale;*
- b) relazione in triplice copia sullo stato dei locali, redatta dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale;*
- c) dichiarazione dell'istitutore o procuratore, con firma autenticata, che si assume l'incarico e la responsabilità della conduzione dell'esercizio e di essere in possesso del certificato di abilitazione alla vendita;*

d) certificato di prevenzione incendi (CPI) o nulla osta provvisorio (NOP) rilasciato dai Vigili del Fuoco, quando le proprietà fisio-chimiche dei presidi sanitari in deposito e le quantità stoccate lo richiedono.

Art. 184) – Requisiti dei locali.

I locali adibiti a deposito e vendita di presidi sanitari o a deposito fuori stabilimento delle imprese produttrici (compresi quelli presso i "vettori"), devono collocarsi nelle aree indicate nel piano regolatore generale (PRG) del Comune.

Non possono essere adibiti a deposito e vendita ed a deposito di smistamento (compresi quelli presso i "vettori") locali sotterranei o seminterrati.

I locali devono avere una altezza netta, misurata dal punto del pavimento all'altezza media della copertura dei soffitti e delle volte, non inferiore a mt. 3,00.

Le pareti devono essere trattate con pitture idrorepellenti.

I pavimenti devono essere di tipo impermeabile e privi di fessurazioni.

Se prescritte dai Vigili del Fuoco, vi devono essere soglie di contenimento dei reflui, adeguate alle caratteristiche dei locali.

Qualora invece non siano prescritte soglie di contenimento, i pavimenti devono avere una pendenza sufficiente per avviare rapidamente i liquidi versati e le acque di lavaggio in apposito punto di raccolta (cisterna o bacino di contenimento di capacità adeguata) per impedire il convogliamento delle acque contaminate da presidi sanitari nella rete fognaria.

L'aerazione dei locali deve avvenire mediante finestrature che garantiscano un sufficiente ricambio naturale dell'aria. Se l'aerazione naturale è insufficiente, per ottenere il ricambio d'aria necessario, occorre installare un sistema di ventilazione atta a garantire 4-6 ricambi orari durante il lavoro o comunque da non creare turbolenze, escludendo altresì forme di ricircolo.

L'impianto elettrico deve essere in tutti i suoi componenti conforme a quanto stabilito dalla normativa in vigore.

Le protezioni contro il contatto accidentale ("messa a terra" coordinata con "interruttore differenziale") vanno realizzate collegando anche le masse metalliche presenti nei locali, per raggiungere l'equipotenzialità.

Le suddette protezioni devono essere sottoposte a collaudo e verifica periodica.

L'eventuale impianto di riscaldamento deve essere realizzato utilizzando l'acqua come trasportatore di calore.

Il generatore deve essere ubicato all'esterno dei locali.

E' vietato l'uso di stufe elettriche e di bruciatori a gas.

Le temperature dei locali devono essere tali da non compromettere la sicurezza dei prodotti immagazzinati.

Art. 185) – Stoccaggio dei prodotti.

Nei locali di deposito e vendita dei presidi sanitari, non è ammesso lo stoccaggio e la vendita di generi alimentari e lo stoccaggio dei mangimi.

I prodotti di I^a e II^a classe tossicologica devono essere tenuti separati dai prodotti delle altre classi tossicologiche, anche mediante tramezzi di robusta rete metallica, provvisti di porta munita di serratura o lucchetto, ad esclusione di quelli stoccati nei depositi di smistamento (compresi quelli presso i "vettori"). Nei piccoli depositi e locali di vendita, la separazione può essere realizzata anche mediante vetrinette o scaffalatura chiuse a chiave.

Le confezioni di presidi sanitari non devono essere tenute a contatto diretto di pareti e di pavimenti.

Eventuali operazioni diverse dalla movimentazione dei preparati commerciali (ad es. il caricamento delle batterie dei carrelli trasportatori-elevatori) devono essere eseguite in altro locale.

Nei locali esclusi dall'obbligo del CPI o del NOP deve essere installato almeno un estintore portatile da Kg. 6,00, a polvere polivalente di tipo ABC, posto in zona facilmente accessibile, che dovrà essere sottoposto ogni sei mesi a controllo ed a certificazione di idoneità.

Art. 186) – Operazioni di bonifica.

I locali devono essere mantenuti puliti e la pulizia deve essere ottenuta senza sollevare polvere.

In caso di versamenti conseguenti a rotture di confezioni, è provveduto immediatamente alla bonifica del settore interessato.

Se il prodotto versato è in granuli o in polvere la bonifica è effettuata con apparecchio aspiratore: se allo stato liquido, questo è prima assorbito con apposito materiale (segatura identificata mediante colorante, farina fossile, bentonite).

Lo stoccaggio e lo smaltimento dei residui della bonifica deve essere effettuato nel rispetto del DPR 915/82.

Art. 187) – Dotazioni varie.

Per ogni addetto alla vendita ed al deposito di presidi sanitari, deve essere presente una dotazione individuale di occhiali, guanti e stivali resistenti a prodotti chimici, grembiule o tuta di gomma, maschera a facciale intero, con filtro combinato per polveri e vapori organici.

I mezzi di protezione individuali, devono essere conservati in apposito armadietto a più ante, ove riporre anche gli eventuali abiti da lavoro.

Nei locali deve essere presente una cassetta di pronto soccorso installata in zona quanto più possibile vicina.

Deve essere disponibile acqua per lavarsi con lavandini a comando non manuale.

Deve esservi installata una doccia di emergenza ed una vaschetta lava-occhi.

In prossimità dell'apparecchio telefonico devono essere tenuti affissi, bene in vista, i numeri telefonici dei centri antiveleno, della guardia medica e del Presidio ospedaliero più prossimo, dei servizi di prevenzione della USL competenti per territorio, dei Vigili del Fuoco.

ARTT. DAL 188 AL 233 ABROGATI CON Del. N. 24 del 12.02.1996.

TITOLO V “PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE.”

CAPO I – NORME DI ORDINE GENERALE

Art. 234 – Compiti del Comune – Malattie infettive o parassitarie soggette a denuncia obbligatoria.

A norma dell'art. 259 del T.U. LL.SS. 27.7.1934 n. 1265, il Comune provvede ai servizi di profilassi, assistenza, disinfezione e disinfestazione per le malattie contagiose.

Le malattie infettive soggette a denuncia obbligatoria da parte dei sanitari che ne siano venuti a conoscenza, e che danno luogo all'adozione dei provvedimenti sanitari previsti dal Titolo V del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934 n. 1265 e dall'art. 130 e seguenti del regolamento generale sanitario R.D. 3.2.1901 n. 45 sono le seguenti (D.M. 5.7.1975 in G.U. n. 259 del 29.9.1975):

- 1- Amediasi
- 2- Anchilostomiasi
- 3- Blenorragia
- 4- Brucellosi
- 5- Carbonchio
- 6-Colera
- 7-Congiuntivite contagiosa nella comunità
- 8- Difterite
- 9- Dissenteria bacillare
- 10- Echinococcosi
- 11- Epatite virale
- 12- Febbre gialla
- 13- Febbre quartana
- 14- Febbre tifoide (da S. Typhi)
- 15- Infezioni da paratifi (S.Paratyphi A, B, C)
- 16- Altre infezioni da salmonelle
- 17- Botulismo
- 18- Altre tossinfezioni alimentari
- 19- Gastroenterite nel I anno di vita
- 20- Imenolepiasi
- 21- Influenza
- 22- Lebbra

- 23- Leishmaniosi cutanea
- 24- Leishmaniosi viscerale
- 25- Leptospirosi
- 26- Linfogranuloma inguinale
- 27- Malaria
- 28- Malattia reumatica
- 29- Meningite meningococcica
- 30- Micosi della cute
- 31- Mononucleosi infettiva
- 32- Morbillo
- 33- Morva
- 34- Nevrosi virali
- 35- Ornitosi
- 36- Parotite epidemica
- 37- Pediculosi nella comunità
- 38- Pertosse
- 39- Peste
- 40- Poliomielite
- 41- Rabbia
- 42- Morsicatura di animali rabidi o sospetti
- 43- Rosolia
- 44- Scabbia
- 45- Scarlattina
- 46- Schistosomiasi
- 47- Sepsis puerperale
- 48- Sifilide con manifestazioni
- 49- Teniasi
- 50- Tetano
- 51- Tifo esantematico
- 52- Forme dermatofitosimili
- 53- Tigna
- 54- Toxoplasmosi
- 55- Tracoma
- 56- Trichinosi
- 57- Tubercolosi polmonare in fase contagiosa
- 58- TBC extrapolmonare in forma contagiosa
- 59- Tularemia
- 60- Ulcera venerea
- 61- Vaiolo
- 62- Vaccinia generalizzata
- 63- Encefalite postvaccinica
- 64- Varicella

CAPO II – PROVVEDIMENTI DI PROFILASSI GENERICA

Art. 235 – Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati.

I sanitari che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia per iscritto all'ufficiale sanitario compilando in maniera completa l'apposito modulo (mod. 15) fornito gratuitamente dall'ufficio d'Igiene. La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educandi, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verifichino nelle rispettive collettività.

Ai fini di controlli epidemiologici e per eventuali interventi da parte dell'autorità, sanitaria, devono essere segnalati anche i casi di malattie infettive non previste nell'elenco di cui al Capo I del presente Titolo ed in particolare: meningiti, enteriti polmonari, congiuntiviti, esantemi. A norma del D.P.R. 8.2.1954 n. 320, il veterinario comunale segnala all'ufficiale sanitario i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verifichino negli animali indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano.

L'ufficiale sanitario parimenti segnala al veterinario comunale i casi di dette malattie accertate nell'uomo che possono avere connessione con la patologia animale.

L'ufficiale sanitario, nei casi sopra indicati esegue con il concorso del veterinario comunale le necessarie indagini e adotta provvedimenti atti ad impedire la diffusione.

L'ufficiale sanitario provvede a trasmettere al medico provinciale, per ogni caso delle malattie indicate, i moduli mod. 15 completati in ogni loro parte, nonché il bollettino decadale di cui al mod. 16.

Art. 236 – Indagine epidemiologica. Accertamenti e misure.

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, l'ufficiale sanitario, personalmente o a mezzo del personale da lui dipendente, provvede all'inchiesta epidemiologica e, quando occorre, alla raccolta del materiale patologico da inviare per gli esami al laboratorio provinciale d'Igiene e profilassi, all'istituto zooprofilattico sperimentale o ad altri istituti riconosciuti, per l'accertamento diagnostico.

Egli valuta inoltre le condizioni igieniche ambientali ai fini della profilassi e dispone quanto occorra per l'isolamento dei malati, la contumacia dei familiari, conviventi e contatti, le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia.

Segnala comunque sollecitamente i casi di particolare interesse ai fini profilattici al medico provinciale.

Art. 237 – Isolamento

L'ufficiale sanitario stabilisce, caso per caso, il tipo di isolamento da adottare in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia e ne informa i familiari del malato che sono tenuti a uniformarsi alle sue prescrizioni.

In caso di rifiuto promuove i necessari provvedimenti.

Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico curante, ai familiari e in particolare alla persona che lo assiste, che ne assume la completa responsabilità.

Tanto il medico curante che i familiari e le persone addette all'assistenza hanno l'obbligo durante la malattia e il periodo di convalescenza, fino a quando l'ammalato è contagioso, di mettere in esecuzione i provvedimenti disposti dall'ufficiale sanitario.

Il ricovero in reparti di isolamento viene disposto dal sindaco, quando l'ufficiale sanitario ritiene inadeguato o inefficiente l'isolamento fiduciario.

Il periodo d'isolamento o di contumacia per ammalati di malattie trasmissibili o loro conviventi o contatti viene stabilito dall'ufficiale sanitario, caso per caso, secondo le esigenze della profilassi e tenute presenti le istruzioni di cui all'allegato 14.

Art. 238 – Portatori e contatti

Ai fini dell'adozione dei provvedimenti di profilassi, allo stato di malattia è assimilato lo stato di portatore di agenti patogeni.

Per portatore s'intende una persona che, senza presentare i sintomi apparenti di una malattia trasmissibile, ne ospita e propaga l'agente infettivo specifico.

Art. 239 – Trasporto di malati

Il trasporto di ammalati di forme infettive contagiose deve essere effettuato mediante autolettighe.

In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata: il medico curante deve darne comunicazione all'ufficiale sanitario.

Spetta al medico responsabile del pronto soccorso e dell'accettazione dell'istituto di cura valutare la necessità di disporre, in caso di ricovero di malato infettivo contagioso, che il proprietario sottoponga l'automezzo alla disinfezione presso l'apposito servizio, informandone contemporaneamente l'ufficio d'Igiene competente.

Art. 240 – Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi e personali nonché di tutti gli altri oggetti che siano stati a contatto con ammalati di malattie infettive o parassitarie. Anche i prodotti di rifiuto, gli escrementi e gli altri materiali biologici infetti prima di essere allontanati o smaltiti debbono essere sottoposti a disinfezione.

L'ufficiale sanitario può disporre la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di vita di lavoro e di studio frequentati da detti ammalati.

Le disinfezioni disposte d'ufficio sono gratuite e vengono eseguite secondo le istruzioni dell'ufficiale sanitario.

L'ufficiale d'Igiene può inoltre far eseguire, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione applicando un'apposita tariffa stabilita dall'Amministrazione comunale.

Il Comune deve disporre in proprio o in convenzione di un servizio di disinfezione e disinfestazione, per provvedere alla bonifica ambientale ed al trattamento dei materiali infetti, di cui all'art. 134 e seguenti del regolamento generale sanitario R.D. 1.2.1901 n. 45.

Art. 241 – Disinfezione di altri locali pubblici o privati.

E' da prevedere in determinate circostanze, a giudizio dell'ufficiale sanitario, la disinfezione dei locali degli istituti di cura e di ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri, dei cinema, dei mezzi di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo.

Dette disinfezioni sono a carico dei titolari degli esercizi e, se eseguite dall'ufficio di Igiene, verrà applicata la tariffa di cui all'articolo precedente.

Art. 242 – Disinfezione di vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e libri usati

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letteracci usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dall'autorità municipale, della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un'apposita attrezzatura per la disinfezione periodica dei libri secondo le istruzioni impartite dall'ufficio d'Igiene.

E' vietata l'introduzione nel comune di stracci sudici che non siano muniti di un certificato del sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese dell'interessato.

CAPO III – PROVVEDIMENTI DI PROFILASSI SPECIFICA. VACCINAZIONI.

Art. 243 – Vaccinazioni

L'ufficiale sanitario del Comune provvede, negli orari e secondo le modalità all'uopo stabilite, alle seguenti vaccinazioni d'obbligo:

- a) antivaiolosa secondo le norme del R.D. 31.3.1892 n. 328 e degli artt. 266 e 267 del T.U. LL. SS. 27.7.1934 n. 1265 modificata dalla legge 7.6.1977 n. 323;
- b) antidifterica secondo le norme della legge 6.6.1939 n. 891 e del D.C.G. 7.3.1940 modificato con legge 20.3.1968 n. 419;
- c) antitetanica secondo le norme della legge 5.3.1963 n. 292, del regolamento approvato con D.P.R. 7.10.1965 n. 1301 modificato con legge 20.3.1968 n. 419 e con D.M. 16.10.1975;
- d) antipoliomelitica secondo le norme della legge 4.2.1966 n. 51 del D.M. 25.5.1967 e del D.M. 14.1.1972 (in G.U. n. 40 del 12.2.1972);
- e) antitifo-paratifica secondo le norme del D.C.G. 2.12.1926;
- f) antitubercolare secondo le norme stabilite dalla legge 14.12.1970 n. 1088 e dal regolamento approvato con D.P.R. 23.1.1975 n. 477. La vaccinazione antiroscollia è volontaria e gratuita e viene eseguita secondo le disposizioni della legge regionale 10.6.1975 n. 22.

Le vaccinazioni per le malattie quarantenarie (peste, colera, tifo esantematico, vaiolo, febbre gialla, previste dagli accordi internazionali, possono essere eseguite, a pagamento, solo da parte di uffici sanitari autorizzati dal ministero della Sanità con il D.M. 24.5.1963, il D.M. 16.4.1969 e successive modificazioni.

Art. 244 -Esenzione e registrazione delle vaccinazioni

L'amministrazione comunale provvede ad attuare altri interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere facoltativo o obbligatorio contingente su disposizione dell'autorità sanitaria superiore.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite.

Il sindaco stabilisce, su proposta dell'ufficiale sanitario, i luoghi, i giorni, gli orari in cui debbono aver luogo le vaccinazioni e li rende noti alla popolazione mediante avvisi pubblici e con comunicazione personale ai genitori dei vaccinand.

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite dalle apposite leggi e regolamenti, e da eventuali istruzioni relative a singole vaccinazioni.

Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che – a giudizio dell'ufficiale sanitario – sono in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno.

Presso l'ufficio d'Igiene è tenuta nota, in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite, anche ai sensi del successivo art. 246.

Alla esecuzione delle vaccinazioni sono tenuti a collaborare i medici condotti i medici scolastici e tutto il personale sanitario del Comune.

Art. 245 – Compiti dell'ufficio di Stato Civile – Registrazioni – Certificazioni.

L'ufficio di Stato Civile trasmette mensilmente all'ufficio d'Igiene i dati anagrafici di ogni nato.

Lo stesso ufficio trasmette parimenti ogni mese all'ufficio d'Igiene l'elenco corredato delle generalità degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

Il rilascio di certificazioni di vaccinazioni obbligatorie è gratuito.

Art. 246 – Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite.

I medici, sia liberi esercenti che dipendenti da enti pubblici o da aziende hanno l'obbligo di dare comunicazione all'ufficiale sanitario, per iscritto, delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto nome cognome sesso data di nascita domicilio tipo di vaccino adoperato, con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui sono state eseguite, secondo modulo da compilarsi da parte del curante.

Art. 247 – Vaccinazioni e frequenza in collettività.

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola d'obbligo e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I direttori di scuole, istituti, fabbriche, opifici e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti d'ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale dell'ufficio d'Igiene.

CAPO IV – MISURE PROFILATTICHE SPECIALI

Art. 248 – Difesa dalle malattie quarantenarie.

Nei casi di malattie infettive esotiche, o sospette di esserlo, debbono essere applicate d'urgenza le norme profilattiche generali contro le malattie infettive, come al presente regolamento.

Il sindaco, in queste forme infettive, valendosi del potere di ordinanza con tingibile ed urgente, può provvedere all'isolamento del malato e delle persone che hanno avuto con lui un contatto, nel modo che crede più opportuno e finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo e alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa o del gruppo di case ove si è manifestata la malattia, nonché ai 'contatti'.

Qualora le case o i gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche si potrà provvedere all'allontanamento di tutti gl'individui sani ed al completo risanamento delle abitazioni infette.

Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena arrivate nel comune, sottoporsi ad una vigilanza speciale dell'ufficio d'Igiene per la durata di tempo che è stabilita, nei singoli casi, dall'autorità sanitaria.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, devono darne immediata denuncia al sindaco e all'ufficiale sanitario.

Nei casi di malattie esotiche l'autorità comunale può, per misura profilattica, vietare le fiere, i mercati e le pubbliche riunioni.

Art. 249 – Profilassi delle malattie veneree.

La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla legge 25.7.1956 n. 857 e dal relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 27.10.1962 n. 2035.

Negli istituti di pena il Comune svolge le mansioni affidategli in materia dalla legge 26.7.1975 n. 354 e relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 22.5.1976 n. 431.

Al funzionamento dei dispensari antivenerei, a norma dell'art. 2 della legge regionale 21.11.1974 n. 51, provvede il consorzio socio-sanitario con gestione diretta o tramite apposita convenzione.

Art. 250 – Antropozoonosi

Quando sia fondato il sospetto che animali siano portatori di agenti infettivi trasmissibili all'uomo, il sindaco, sulle risultanze degli accertamenti e degli esami disposti, ordina le misure necessarie a interrompere il pericolo di contagio su proposta, secondo le rispettive competenze, dell'ufficiale sanitario o del veterinario comunale.

Art. 251 – Misure di profilassi antirabbica. Detenzione di cani.

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario detentore dell'animale quanto dal medico che ha assistito la persona, all'ufficiale sanitario il quale provvede a:

segnalare l'animale morsicatore al veterinario comunale per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal regolamento di polizia veterinaria;

indirizzare il morsicato a un istituto antirabbico per un eventuale trattamento profilattico.

Il veterinario comunale comunicherà sollecitamente all'ufficiale sanitario l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore.

Il detentore di un animale morsicatore ha l'obbligo di denunciare immediatamente al veterinario comunale l'avvenuta morsicatura di persone o di animali.

A cura dei proprietari, i cani circolanti sulle vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

Nei luoghi pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono portare la museruola e devono essere tenuti al guinzaglio.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia soltanto entro i limiti da sorvegliare purché non aperti al pubblico. I cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle forze armate e di polizia utilizzati per servizio possono essere tenuti liberi nei limiti della loro specifica utilizzazione.

I cani devono essere muniti di collare robusto con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili.

CAPO V – DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Art. 252 – Lotta contro le mosche e altri insetti

Nei mesi di marzo e ottobre in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dall'ufficiale sanitario che impartisce istruzioni anche sulla durata e modalità dei singoli trattamenti.

Coloro che usano o impiegano insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

La lotta contro altri insetti nocivi o molesti deve essere effettuata ogniqualvolta l'autorità sanitaria ne ravvisa la necessità, secondo le norme del presente capo, in quanto applicabili.

Art. 253 – Derattizzazione.

Quando per la presenza di ratti o topi, accertata in un edificio, possa temersi un danno per la salute pubblica, il sindaco, su proposta dell'ufficiale sanitario o del veterinario comunale ordina le necessarie operazioni di derattizzazione da parte del competente servizio comunale o consortile o di imprese autorizzate.

La zona da derattizzare viene delimitata dall'ufficiale sanitario o dal veterinario comunale competente.

Nell'ambito della zona fissata possono essere esentati dalle misure disposte gli edifici che, per la loro struttura antiratto, sono da ritenersi non infestabili.

I ratti catturati o uccisi durante le operazioni di derattizzazione saranno messi a disposizione dell'ufficio d'Igiene per i controlli che riterrà necessari.

Qualora i privati intendessero praticare direttamente operazioni di disinfestazione di rilevante entità (grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili) devono presentare al sindaco il relativo piano.

Il piano deve essere steso per iscritto ed eventualmente accompagnato da un grafico illustrativo del numero degli interventi, dei mezzi raticidi e del luogo dove saranno posti in opera.

Quando questi siano rappresentati da esche, ne deve essere indicata la composizione, il numero e la posizione, e deve essere anche rilevato il numero delle esche non consumate e ritirate dopo l'operazione.

Quando opportuno, le esche saranno protette perchè non siano accessibili all'uomo e agli animali domestici.

Gli abitanti delle case sottoposte a derattizzazione devono essere tempestivamente informati a cura dell'Amministrazione comunale o della ditta incaricata delle operazioni, o del privato che provvede in via diretta, della data degli interventi e delle cautele da prendere a tutela delle persone, soprattutto di età minore, e degli animali domestici.

Quando si faccia ricorso all'impiego di gas tossici devono essere osservate le norme di cui al regolamento speciale per l'impiego di gas tossici approvato con R.D. 9.1.1927 n. 147 e successive modifiche.

TITOLO VI “VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE”

CAPO I – ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 254 – Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie.

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico ortopedico ed ernista, di fisioterapista, di massaggiatore, di puericultrice, di tecnico di radiologia ed arti assimilate, di castrino, gl'interessati devono fare registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale dall'ufficiale sanitario entro un mese dal giorno in cui avranno preso residenza o hanno iniziato l'attività se non residenti.

L'ufficiale sanitario terrà un registro speciale con le firme dei singolo esercenti.

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie proveniente da altro comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare con il titolo originale un certificato del sindaco del comune di provenienza attestante la registrazione in quel comune.

Art. 255 – Apertura di ambulatori medico – chirurgici o veterinarii.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del sindaco che la concede dopo aver sentito il parere dell'ufficiale sanitario.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinarii, in merito ai quali il sindaco provvede dopo aver sentito anche il veterinario comunale.

Il sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti od esercitanti senza l'autorizzazione suddetta. Può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a tre mesi, degli ambulatori nei quali fossero accertate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre

irregolarità. Di tutti i provvedimenti adottati dal sindaco relativamente agli ambulatori è data comunicazione al presidente della giunta regionale, che può annullarli entro 20 giorni dalla data di ricevimento.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione. Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione del sindaco i gabinetti personali e privati in cui i medici generici o specializzati esercitano la loro professione.

Art. 256 – Autorizzazione e requisiti degli ambulatori.

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente articolo, gl'interessati devono presentare domanda in bollo al sindaco, corredandola con i seguenti documenti:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi (pianta e sezione in scala 1:100);
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia o di un dottore in veterinaria (a seconda che si tratti di un ambulatorio veterinario), da cui risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve essere inoltre firmata dal richiedente;
- 4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei medici o dei veterinari;
- 5) elenco degli altri sanitari che esercitano nell'ambito dell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere eseguita anche in caso di ampliamento di ambulatorio già autorizzato.

In caso di cambiamento del direttore tecnico deve essere presentato al sindaco, da parte del direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo o controfirmata dal direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio. In questo caso, alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

- a) l'autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;
- b) il certificato di cui al precedente n. 4 relativo al direttore entrante.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere dal punto di vista igienico i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19.3.1956 n. 303 ed essere costituiti da almeno un locale atteso e con disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m. 1,50 dal pavimento, con materiali pure impermeabili, suscettibili di facile lavatura e disinfezione. Le latrine annesse agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dal presente regolamento.

Gli ambulatori possono essere autorizzati anche a favore di chi non sia medico, purché siano diretti da medici.

Art. 257 – Istituti di cura.

Gli ambulatori e gl'istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dall'art. 193 del T.U.L.L.SS. R.D. 27.7.1934 n. 1265 e successive modificazioni.

Sono assoggettati alla stessa disciplina gli ambulatori e gl'istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chiroterapia, chinesioterapia, dell'agopuntura, dell'ipnosi, della psicoterapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico-chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o di materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme dell'art. 194 del T.U.L.L.SS. 27.7.1934 n. 1265 e successive modifiche.

Art. 258 – Disciplina della pubblicità sanitaria.

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal sindaco che provvede, su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei medici o dei veterinari, nonché dell'ufficiale sanitario o del veterinario comunale.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Gl'interessati debbono inoltrare al sindaco le domande intese ad ottenere l'autorizzazione alla diffusione dei testi pubblicitari tenendo presenti le seguenti norme:

- l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione dell'autorizzazione e della quietanza di pagamento della prescritta tassa di concessione;
- con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre però riferentisi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale;
- di ciascun testo pubblicitario debbono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili). Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti, ortopedisti, infermieri, ottici, odontotecnici ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo;

- nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;
- circa la pubblicità dei sanitari la dicitura SPECIALISTA è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici, invece, che pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es. ULCERA GASTRO-DUODENALE, VENE VARICOSE, MALATTIE VENEREE E DELLA PELLE, ecc.)

Art. 259 – Assistenza al parto.

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e qualora, per causa di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le ore 12.

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo deve redigere a norma dell'art. 18 del R.D.L. 15.10.1936 n. 2128 apposito certificato di assistenza, che deve essere presentato all'ufficiale sanitario da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

Art. 260 – Denuncia di nato-morto.

Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo il dichiarante deve fare conoscere se il bambino è nato morto o è morto posteriormente alla nascita, indicandone in questo caso la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il certificato di assistenza al parto di cui al precedente articolo.

In entrambi i casi l'ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato all'ufficiale sanitario per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art. 1 del D.P.R. 21.10.1975 n. 803.

Art. 261 – Obblighi degli esercenti la professione di medico chirurgo degli eventi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica.

A norma dell'art. 103 del T.U.L.L.SS. R.D. 27.7.1934 n. 1265 gli esercenti la professione di medico-chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge sono obbligati:

- a) a denunciare al sindaco le cause di morte entro 24 ore dall'accertamento di decesso;
- b) a denunciare al medico provinciale, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del codice penale e dell'art. 4 del codice di procedura penale;
- c) a denunciare al sindaco e all'ufficiale sanitario, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenze, la nascita di ogni infante deforme;
- d) di denunciare al sindaco e all'ufficiale sanitario, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesione da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- e) di denunciare all'ufficiale sanitario i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della legge 2.12.1975 n. 638;
- f) di informare il medico provinciale e l'ufficiale sanitario dei fatti che possano interessare la sanità pubblica;
- g) a denunciare al medico provinciale, entro due giorni dall'inizio, ogni trattamento terapeutico che cagioni o che possa cagionare la sterilità della donna. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta su apposito modulo.

Art. 262 – Obbligo dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo. Registri dei parti e degli aborti. Mansioni.

A norma del D.P.R. 7.3.1975 n. 163 l'ostetrica ha l'obbligo:

- a) di redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto di cui all'art. 259 del presente regolamento;
- b) di denunciare al sindaco e all'ufficiale sanitario ogni nascita di neonato deforme, sempre che la denuncia non sia fatta dal medico, il cui intervento deve essere sempre richiesto ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. sopra citato;
- c) di segnalare sollecitamente all'ufficiale sanitario la nascita di immaturi o di deboli vitali e di promuovere l'immediato ricovero per gli eventuali interventi;
- d) di annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito negli appositi registri che le sono forniti dal Comune, segnando in essi le annotazioni richieste. L'ostetrica è tenuta a consegnare ogni due mesi detti registri all'ufficiale sanitario, che appone il proprio visto. Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.

Alla fine di ciascun trimestre l'ostetrica consegna i due registri dei parti e trasmette quello degli aborti al medico provinciale. Le mansioni di esercizio della professione sono definite dalla legge sopra citata.

CAPO II – COMMERCIO ARTICOLI SANITARI

Art. 263 – Licenza di commercio per oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie.

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie non può essere rilasciata dal sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non preponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Art. 264 – Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico.

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

CAPO III – SERVIZIO DI TRASPORTO INFERMI

Art. 265 – Servizi pubblici e privati di trasporto infermi.

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti da enti pubblici a ciò specificamente deputati (Sanità militare, Servizi antincendi, C.R.I., Enti ospedalieri, Comuni e Province) le associazioni di qualsiasi natura ed i privati non possono esercitare servizi di trasporti di infermi senza apposita autorizzazione del sindaco.

A questo fine gli interessati dovranno presentare al sindaco apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro sanitari (pianta e sezione scala 1:100);
- 2) descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi;
- 3) dichiarazione di un esercente la professione di medico chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio;
- 4) elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
- 5) elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).

Anche per eventuali modificazioni o sostituzione degli impianti e dei mezzi dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione al sindaco.

L'autorizzazione sindacale viene rilasciata previo accertamento della idoneità dei servizi offerti, eseguita da apposita commissione composta dall'ufficiale sanitario, da un esperto in servizio di pronto soccorso nominato dal Comune, da un rappresentante sindacale delle categorie ospedaliere. Detta commissione è presieduta dall'ufficiale sanitario o da un medico igienista da lui delegato.

L'autorizzazione ha validità biennale. Ogni autolettiga autorizzata deve conservare nell'abitacolo copia dell'autorizzazione, da esibire ad ogni richiesta degli organi comunali di vigilanza.

Il trasporto negli ospedali degli infermi di malattie contagiose deve essere eseguito a mente dell'art. 133 del regolamento generale sanitario R.D. 3.3.1901 n. 45, con mezzi e con lettighe di volta in volta disinfettati.

Se il trasporto è avvenuto con autolettighe di proprietà di enti ed associazioni a ciò legalmente deputate, oppure con altri mezzi privati, la disinfezione deve essere eseguita presso la stazione municipale di disinfezione o comunque dal servizio di disinfezione comunale.

CAPO IV – DISCIPLINA DEL SERVIZIO FARMACEUTICO.

Art. 266 – Servizio farmaceutico.

Il servizio farmaceutico è svolto secondo le norme del T.U.L.L.SS. R.D. 27.7.1934 n. 1265, della legge 4.4.1968 n. 475 e dei relativi regolamenti R.D.30.10.1938 n. 1706 e D.P. 21.8.1971 n. 1275 e successive modificazioni, nonché dalla legge 8.3.1968 n. 221 integrata con le norme della legge 5.3.1973 n. 40 per i farmacisti rurali.

Art. 267 – Orari delle farmacie.

Gli orari all'apertura e chiusura delle farmacie e al servizio notturno sono determinati dal sindaco, sentito l'ufficiale sanitario ed i consigli circoscrizionali di cui alla legge 8.4.1976 n. 278 ed in conformità alle norme fissate dal medico provinciale.

Gli orari predetti debbono essere esposti al pubblico all'esterno di ciascuna farmacia, a cura del farmacista direttore.

A cura dell'Ordine dei farmacisti i turni e gli orari delle farmacie del comune dovranno essere esposti anche nel municipio e nelle sedi dei consigli circoscrizionali.

TITOLO VII – “SERVIZIO PER LA PROCREAZIONE LIBERA E RESPONSABILE, PER LA TUTELA SANITARIA E SOCIALE DELLA MATERNITÀ, DELL'INFANZIA E DELL'ETÀ EVOLUTIVA, PER L'ASSISTENZA ALLA FAMIGLIA – ATTIVITÀ SPORTIVE”

Art. 268 – Norme generali.

Al servizio per la procreazione libera e responsabile, per la tutela sanitaria e sociale della maternità, dell'infanzia e dell'età evolutiva, per l'assistenza alla famiglia provvede il Comune o il consorzio per i servizi sanitari e sociali ai sensi della legge 29.7.1975 n. 405 (istituzione dei consultori familiari), della legge 30.12.1971 n. 1204 (tutela delle lavoratrici madri), del D.P.R. 25.11.1976 n. 1026 (regolamento di esecuzione della legge 30.12.1971 n. 1204 sulla tutela delle

lavoratrici madri), del D.M. 5.7.1973 n. 192 (sul lavoro notturno delle donne nell'industria), della legge 6.12.1971 n. 1044 (piano quinquennale di asili nido comunali con il contributo dello stato) e successive integrazioni, della legge 23.12.1973 n. 698 (scioglimento e trasferimento delle funzioni dell'O.N.M.I.) e successive modifiche e integrazioni, del D.P.R. 11.2.1961 n. 264 (titolo III – servizi di medicina scolastica), del D.P.R. 22.12.1967 n. 1518 (regolamento per l'applicazione del titolo III del D.P.R. 11.2.1961 n. 264, servizi di medicina scolastica), della legge 4.8.1977 n. 517 (norme sulla valutazione degli alunni e sull'abolizione degli esami di riparazione, nonché altre norme di modifica dell'ordinamento scolastico), dal D.P.R. 4.1.1971 n. 36 e della legge 26.10.1971 n. 1099 (tutela del lavoro dei fanciulli e degli adolescenti), della legge 22.12.1975 n. 685 (disciplina degli stupefacenti e sostanze psicotrope. Prevenzione, cura e riabilitazione del relativo stato di tossicodipendenza) e successive modifiche e integrazioni.

Art. 269 – Esercizio delle funzioni in materia.

Gli interventi e i criteri di funzionamento devono rispondere, in particolare, oltre che alle norme contenute nelle citate leggi dello stato, alle disposizioni emanate dalla Regione con legge regionale 7.3.1973 n. 15 (determinazione dei criteri generali per la costruzione, la gestione e il controllo degli asili nido di cui all'art. 6 della legge statale 6.12.1971 n. 1044) e successivo regolamento di esecuzione (n. 51 del 28.12.1973), con il regolamento contenente “disposizioni per la gestione di soggiorno di vacanze nella regione Emilia Romagna” (approvato con deliberazione consiliare n. 96 del 29.3.1973) riportato nell'allegato 3 del presente regolamento nonché con la legge regionale 10.6.1976 n. 22 (istituzione del servizio per la procreazione libera e responsabile, per la tutela sanitaria e sociale della maternità, dell'infanzia e dell'età evolutiva, per l'assistenza alla famiglia).

Ai fini dell'esercizio delle funzioni indicate, il Comune o il consorzio per i Servizi sanitari e sociali stabiliscono rapporti continuativi ed organici di collaborazione con la Scuola (autorità scolastiche e organi di gestione collegiale), con gli organi della giustizia minorile (tribunale per i minorenni, relativa procura della repubblica e giudici tutelari), con l'ispettorato del Lavoro, in rapporto alle rispettive competenze.

Art. 270 – Oggetto di intervento.

Sono oggetto dell'intervento da parte del Comune o del consorzio per i Servizi sanitari e sociali:

- il singolo, la coppia e la famiglia in ordine alla procreazione libera e responsabile, ai problemi interpersonali nelle loro implicazioni di carattere psicologico sessuale sanitario e sociale, alle problematiche minorili con particolare riguardo agli affidamenti adottivi e all'adozione;
- la gestante e il prodotto del concepimento;
- la madre e il bambino sin dai primi giorni di vita;
- la prima infanzia da 0 a 3 anni;
- l'età scolastica sino al termine dell'età evolutiva.

Art. 271 – Tutela e vigilanza sanitaria.

Il Comune e il consorzio per i Servizi sanitari e sociali esercitano la tutela sanitaria e sociale di cui agli artt. Precedenti mediante interventi domiciliari, ambulatoriali e nelle strutture sociali ed educative per l'infanzia, oltre che la vigilanza su:

- le istituzioni pubbliche e private per l'assistenza e la protezione della maternità, dell'infanzia e dei minori in genere;
- gli asili nido, pubblici e privati, comprese le strutture che provvedono alla temporanea custodia dei bambini da 0 a 3 anni;
- le scuole per l'infanzia, le scuole e gli istituti d'istruzione, pubblici e privati, di ogni ordine e grado;
- i soggiorni di vacanza per minori, pubblici e privati.

Nell'ambito delle suddette strutture la tutela sanitaria e sociale e la vigilanza si svolgono in ordine:

- al controllo dello sviluppo fisico, psichico, sensoriale e sociale dell'età evolutiva;
- alla promozione e al coordinamento di indagini epidemiologiche;
- alla profilassi delle malattie infettive e parassitarie;
- al controllo igienico e dietetico dell'alimentazione;
- al controllo dell'idoneità igienica degli ambienti e degli arredi;
- all'attuazione di programmi di educazione sanitaria.

Art. 272 – Servizio di tutela e di assistenza alla procreazione, alla maternità e alla famiglia.

Il Comune e il consorzio per i Servizi sanitari e sociali esercitano le funzioni in ordine alla procreazione libera e responsabile, alla sanitaria e sociale della maternità, dell'infanzia e dell'età evolutiva e all'assistenza alla famiglia tramite uno specifico servizio che si avvale di propri operatori, oltre che di operatori liberi professionisti particolarmente per gli interventi di promozione, tutela e prevenzione individuale.

Art. 273 – Disciplina sanitaria dell'accesso alle singole attività sportive.

La tutela sanitaria delle attività sportive è disciplinata dalla legge 26.10.1971 n. 1099 e dal regolamento approvato con D.M. 5.7.1975 (S.O.G.U. n. 259 del 29 settembre 1975).

In particolare quest'ultimo regolamento riporta alla tabella 1 accanto all'indicazione delle varie specialità sportive ed in rapporto al sesso, l'età ammessa per l'inizio dell'attività preagonistica ed agonistica.

La tabella 2 stabilisce le indagini alle quali debbono essere sottoposti gli aspiranti.

Le visite di idoneità specifica fino al termine del 14° anno di età possono essere eseguite dagli ufficiali sanitari, dai medici condotti, dai medici scolastici e dai medici sportivi. Oltre tale età sono affidate in via prioritaria e preferenziale ai sanitari in possesso di specifica qualificazione in campo medico sportivo, ed espletate ove possibile presso i centri di medicina dello sport.

TITOLO VIII – “POLIZIA MORTUARIA ED IGIENE CIMITERIALE”

CAPO I – POLIZIA MORTUARIA

Art. 274 – Norme generali

Il servizio di polizia mortuaria è disciplinato dalle norme di cui al Titolo VI (della polizia mortuaria) del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27.7.1934 n. 1265 e successive modificazioni e dal regolamento di polizia mortuaria approvato con D.P.R. 21.10.1975 n. 803.

Le modificazioni fino ad oggi approvate al suddetto T.U. riguardano le seguenti materie:

- zone di rispetto dei cimiteri: legge 17.10.1957 n. 983 (mod. art. 338);
- zone di rispetto dei cimiteri di guerra: legge 4.12.1956 n. 1428 (mod. art. 338);
- autorizzazione del trasporto da comune a comune e introduzione di salme dell'estero (D.P.R. 1.6.1955 n. 854 (mod. art. 339);
- soppressione della tassa di concessione governativa: legge 10.12.1954 (mod. art. 342), n. 1154.

Norme attinenti al servizio di polizia mortuaria ed ordinamenti connessi sono dettate anche dalle seguenti leggi:

- R.D. 9.7.1939 n. 1238 (sull'ordinamento dello stato civile);
- Legge 15.3.1928 n. 889 e relativo regolamento D.M. 15.12.1927 (?), (norme di polizia mortuaria in caso di disastri tellurici o di altra natura);
- Legge T.U.LL. sull'istruzione superiore 31.8.1933 n. 1592 (consegna di cadaveri alle sale anatomiche);
- Legge 12.2.1961 n. 83 (riscontro diagnostico dei cadaveri);
- D.P.R. 13.2.1964 n. 185 (certificati di morte di persone trattate con nuclidi radioattivi);
- Legge 4.3.1969 n.89 (rimozione di cadaveri dalla sede ferroviaria);
- Legge 26.7.1975 n.354 e rispettivo regolamento D.P.R. 29.4.1976 n.431 (decessi in luoghi di pena);
- Decreto del ministero della Sanità 11.1.1972 (legalizzazione delle firme dell'ufficiale sanitario per il trasporto di salme all'estero);
- Legge 2.12.1975 n.644 e relativo regolamento D.P.R. 16.6.1977 n.409 (disciplina dei prelievi di parti di cadavere a scopo di trapianto terapeutico).

Art. 275 – Denunce di morte e accertamento dei decessi. Servizio necroscopico. Periodo di osservazione.

La denuncia di morte, il servizio di accertamento necroscopico, il periodo di osservazione dei cadaveri ed i depositi di osservazione sono disciplinati dalle norme dei titoli 1, 2 e 3 del vigente regolamento di polizia mortuaria D.P.R. 21.10.1975 n. 803.

Chiunque abbia notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso di persona priva di assistenza o rinvenga un cadavere od un feto oppure pezzi di cadavere o di ossa umane deve farne immediata denuncia al sindaco e all'autorità di pubblica sicurezza.

Il servizio di accertamento necroscopico, di cui all'art. 141 del R.D. 9.7.1939 n.1238 sull'ordinamento dello Stato civile è coordinato dall'ufficiale sanitario.

A cura del Comune presso l'ufficio di Igiene deve essere conservato e tenuto aggiornato un registro nel quale dovranno essere elencati i nati morti ed i deceduti nell'anno, con l'indicazione delle generalità, delle cause di morte, delle professioni esercitate, della località del decesso, secondo le istruzioni impartite dall'Osservatorio epidemiologico regionale.

Art. 276 – Camere ardenti.

Qualora la morte di una persona avvenga fuori dalla sua dimora ed i parenti chiedano di trasportarvela, il sindaco, su parere dell'ufficiale sanitario, può consentire alla rimozione ed al trasporto, salvo il preventivo nulla osta dell'autorità giudiziaria, ove occorra, e sempre che il luogo di destinazione si trovi nel territorio del Comune.

In casi speciali può autorizzare il trasporto in sede diversa dal domicilio del defunto.

Il trasporto deve essere effettuato con carro funebre speciale, e con le cautele disposte dall'ufficiale sanitario, anche per il regolare rispetto del periodo di osservazione.

Art. 277 – Trasporto dei cadaveri e resti mortali.

Il trasporto dei cadaveri è regolato dalle norme del Titolo 4 del D.P.R. 21.10.1975 n. 803.

L'ufficiale sanitario controlla il servizio di trasporto delle salme e dei resti mortali e propone al sindaco o al presidente del consorzio i provvedimenti necessari ad assicurare la sua regolarità.

Il trasporto delle salme al cimitero o fuori comune deve avvenire entro le 36 ore dal momento del presunto decesso nei mesi da maggio a settembre ed entro le 48 ore negli altri mesi dell'anno.

Nei casi di cui all'art. 9 del regolamento di Polizia mortuaria del 1975 il trasporto va effettuato sempre dopo 48 ore dal presunto decesso.

Eventuali deroghe a tali termini possono essere concesse, per delega del sindaco, dall'ufficiale sanitario, il quale prescriverà caso per caso le misure cautelative da adottare.

L'orario del trasporto è fissato dall'ufficio funerario secondo l'ordine di presentazione delle denunce di morte ed in base alle esigenze del servizio.

I carri per il trasporto ed i necrofori devono trovarsi sul luogo almeno dieci minuti prima dell'ora fissata per i funerali.

Il trasporto di ossa o di ceneri può essere eseguito anche a cura e con mezzi privati.

Le ossa ed i resti mortali assimilabili debbono essere raccolti in cassetina di zinco, come disposto dall'art. 35 del sopradetto regolamento.

I feretri provenienti da altri comuni e dall'estero devono essere trasportati direttamente al cimitero.

Il custode ritira i documenti prescritti e li recapita all'ufficiale di Stato civile. Il sindaco, su parere dell'ufficiale sanitario, può concedere di volta in volta, a richiesta dei dolenti, che il feretro venga trasportato dal cimitero in altra località del comune (abitazioni, sedi di associazioni) dalla quale si desiderano iniziare i funerali.

In nessun caso i feretri possono essere aperti, salvo che per disposizione dell'autorità giudiziaria e salvo che per il controllo d'ufficio della regolarità dei feretri stessi.

Art. 278 – Casse funebri – Contrassegni.

Eseguita la visita necroscopica e trascorso il periodo di osservazione la salma deve essere racchiusa in una cassa atta a contenerla. Se la salma è destinata all'inumazione nel cimitero locale, deve essere impiegata una cassa di legno dolce, abete o pioppo dello spessore non inferiore a cm 2 anche nelle parti decorative della cassa stessa. Tali casse debbono inoltre essere confezionate secondo le prescrizioni dell'art. 75 del vigente regolamento di Polizia mortuaria sopra citato.

E' vietato applicare alle casse metalliche valvole o altri apparecchi o comunque manometterle in guisa che ne venga alterata la chiusura ermetica.

L'ufficiale sanitario o persona da lui designata controlla rigorosamente la regolarità dei feretri ed assiste alla loro perfetta saldatura e chiusura.

Le salme destinate alla tumulazione tanto in locali sottoterra quanto in locali fuori terra e quelle che vengono trasportate fuori comune o all'estero, debbono essere racchiuse in doppia cassa, confezionate secondo le norme dell'art. 28 dello stesso regolamento.

Prima di procedere all'inumazione e tumulazione dovrà essere introdotta nella cassa una medaglia di piombo o di ceramica portante un numero d'ordine corrispondente al numero di registro esistente negli uffici del cimitero.

Art. 279 – Riscontro diagnostico. Rilascio cadaveri ed ossa a scopo di studio.

I risultati dei riscontri diagnostici e della autopsie debbono essere dal direttore sanitario dell'ospedale o dalla casa di cura comunicati al sindaco per eventuale rettifica della scheda di morte e dei dati del registro di cui all'articolo 275 del presente regolamento.

Il rilascio dei cadaveri e delle ossa a scopo di studio deve avvenire nell'osservanza delle norme del Titolo 6 del vigente regolamento di Polizia mortuaria.

E' vietata la detenzione ed il commercio di ossa umane.

I trattamenti delle salme a scopo antiputrefattivo sono eseguiti con le modalità prescritte dagli artt. 30 e 45 del regolamento di Polizia mortuaria.

CAPO II – SERVIZI CIMITERIALI

Art. 280 – Vigilanza sui servizi cimiteriali.

La manutenzione, l'ordine e la vigilanza del cimitero spettano al sindaco del comune ove il cimitero è ubicato. L'ufficiale sanitario esercita la vigilanza sanitaria ed il controllo del funzionamento dei cimiteri e dei luoghi fuori di essi nei quali siano sepolte salme e promuove dal sindaco i provvedimenti necessari per assicurare il loro regolare esercizio. Per tale azione di vigilanza e di controllo egli viene coadiuvato e si serve, a seconda dei casi, dell'ufficio funerario, dell'ufficio tecnico e comunque sempre del custode del cimitero i quali devono riferire di ogni irregolarità riscontrata.

In particolare l'ufficio sanitario:

- a) esprime parere sui progetti di costruzione ed accerta e dichiara l'usabilità dei colombari, delle cappelle e delle tombe sotterranee anche ad un loculo od a più loculi sovrapposti;
- b) esprime parere sui progetti proposti per l'ampliamento del cimitero o per la riduzione della zona di rispetto del cimitero o per l'eventuale modifica di destinazione delle aree risultanti nel piano regolatore cimiteriale di cui all'art. 52 e seguenti del D.P.R. 21.10.1975 n. 803. Tali progetti debbono essere deliberati dal Consiglio comunale;
- c) approva il piano annuale delle esumazioni ordinarie, predisposto dall'ufficio funerario;
- d) impartisce disposizioni, di volta in volta, all'ufficio funerario per le esumazioni straordinarie e per le estumulazioni; ne fissa l'orario di esecuzione, assiste ad esse e vista i relativi processi verbali;

- e) rilascia i certificati di idoneità dei feretri da destinarsi alla tumulazione od al trasporto fuori comune;
- f) autorizza la raccolta dei resti ossei che devono essere depositati nelle celle-ossario, oppure trasportate fuori comune;
- g) cura la tenuta presso l'ufficio sanitario delle planimetrie aggiornate del piano regolatore cimiteriale (di cui all'art. 52 del regolamento di Polizia mortuaria) che gli devono essere forniti dall'ufficio tecnico comunale.

Art. 281 – Piani regolatori cimiteriali.

Il piano regolatore cimiteriale, regolarmente approvato anche a seguito di ogni variazione dello stesso, deve prevedere che il cimitero sia suddiviso con viali in campi comuni per adulti, in campi comuni per fanciulli al disotto dei 10 anni di età, in aree per la costruzione di colombari, in spazi da cedere per le sepolture private ad inumazione od a tumulazione per la costruzione di tombe sotterranee ad un piano od a più piani e di cellette per la conservazione di ossa o di ceneri ed in aree per le cappelle di famiglia.

Tanto le aree delle fosse individuali di ogni campo comune che quelle da cedere ai privati, quanto le aree per la costruzione di colombari o di cappelle, devono essere preventivamente disegnate, in base ad apposito piano distributore predisposto dall'ufficio tecnico ed approvato dall'ufficiale sanitario in osservanza alle norme del D.P.R. 21.10.1975 n. 803 e del presente regolamento.

I viali devono avere una idonea tombinatura per il sollecito allontanamento delle acque piovane e possono essere alberati solo con piante aventi radici a fittone.

Il piano regolatore cimiteriale deve prevedere anche gli spazi riservati alla costruzione di tutti gli edifici da adibirsi ai servizi cimiteriali prescritti dalla legge.

Art. 282 – Tipi di sepoltura – Inumazioni.

Le sepolture possono essere ad inumazione, cioè nella terra, od a tumulazione, cioè in loculi, cripte, tombini, tombe di famiglia costruiti in muratura od in pietra naturale od artificiale, fuori o sotto terra.

Le sepolture nei campi comuni sono solo ad inumazione decennale. Fanno eccezione a questa norma le inumazioni a più lungo termine che possono essere richieste dalla comunità ebraica.

Le fosse di queste devono essere scavate rispettando le norme del regolamento di polizia mortuaria 1975 nei riguardi della profondità, larghezza e lunghezza e della distanza con le fosse vicine (artt. 71, 72, 73).

Ogni fossa nei campi comuni ad inumazione deve essere contrassegnata, a cura del Comune, da un cippo costituito di materiale resistente all'azione degli agenti atmosferici portante un numero progressivo e l'indicazione del nome e cognome del defunto e della data del seppellimento. La numerazione progressiva delle fosse deve essere eseguita per ogni campo partendo dal numero uno il quale è destinato alla prima fossa del campo stesso.

Il custode del cimitero deve curare che i cippi siano sempre scoperti, allineati, leggibili e deve provvedere alla sostituzione di quelli rotti e/o illeggibili. Sulle fosse non è consentito coltivare arbusti.

Art. 283 – Tumulazioni.

Le tumulazioni dei feretri vengono eseguite nei locali dei colombari o in altre tombe a tumulazione costruite dal Comune o nelle cappelle o nelle tombe sotterranee costruite da privati. I resti ossei vengono tumulati o nelle celle ossario costruite dal Comune o dai privati.

Per le costruzioni delle cappelle o delle tombe sotterranee anche ad un loculo o a più loculi sovrapposti, gl'interessati devono presentare al sindaco regolare domanda corredata dai progetti esecutivi in pianta ed in sezione, con l'indicazione del materiale da usare e delle iscrizioni da scolpirsi o da applicarsi e dai disegni dei prospetti e dei particolari ornamentali per le cappelle. Tali progetti devono sempre essere approvati dal sindaco, su conforme parere dell'ufficiale sanitario e sentita la commissione edilizia come è prescritto dall'art. 95 del regolamento di Polizia mortuaria 1975.

Il custode deve curare che i lavori non inizino prima di essere autorizzati e che, prima del loro uso, tutte le sepolture a tumulazione siano riconosciute regolamentari dall'ufficio tecnico e dall'ufficiale sanitario.

Non è ammessa l'interruzione dei lavori iniziati se non in casi di riconosciuta forza maggiore; comunque i lavori debbono essere portati a termine nel minor tempo possibile.

Tutte le tombe a tumulazione devono essere realizzate rispettando le norme costruttive prescritte dall'art. 76 del D.P.R. 21.10.1975 n. 803.

Art. 284 – Cremazione.

Per eventuale costruzione di un crematorio e per la procedura da seguirsi per la cremazione dei cadaveri di persone che in vita hanno lasciato disposizione testamentaria con espressa chiaramente la volontà di essere cremate, si richiamano le norme degli artt. 79, 80, 81 e 82 del D.P.R. 21.10.1975 n. 803.

Art. 285 – Esumazioni.

Le esumazioni sono ordinarie e straordinarie. Le prime si eseguono trascorso un decennio dalla inumazione nelle fosse dei campi comuni. Nelle sepolture private si eseguono alla scadenza della concessione. Le ossa che si rinvennero in occasione delle esumazioni ordinarie vengono diligentemente raccolte e depositate nell'ossario comune a meno che i dolenti non facciano domanda al sindaco di raccogliergle per tumularle in cellette o colombari posti nel cimitero. In tal

caso le ossa devono essere raccolte nelle cassetine di zinco prescritte dall'art. 35 del regolamento di Polizia mortuaria 1975. Gli avanzi delle casse e degli indumenti dei defunti devono essere inceneriti nell'interno del cimitero, possibilmente con idoneo inceneritore.

Le esumazioni ordinarie vengono regolate dal custode ed eseguite dai necrofori sotto la sua diretta sorveglianza. Le ossa devono essere raccolte con la massima diligenza.

Le esumazioni straordinarie si effettuano qualunque sia il tempo trascorso dall'inumazione, per ordine dell'autorità giudiziaria o su autorizzazione del sindaco a richiesta di privati e previo parere favorevole dell'ufficiale sanitario. Dette esumazioni devono avere luogo alla presenza dell'ufficiale sanitario e del custode sotto la direzione di questi e con l'aiuto dei necrofori. Le esumazioni straordinarie di salme, salvi i casi ordinati dall'autorità giudiziaria, non possono essere eseguite nel periodo dal 1 maggio al 30 settembre e non possono essere autorizzate dopo trascorsi otto mesi dalla data di morte.

Art. 286 – Estumulazioni.

Le estumulazioni dei feretri sono solo straordinarie e possono avvenire in qualunque periodo dell'anno, a richiesta dei dolenti, su parere favorevole e con l'assistenza dell'ufficiale sanitario con la presenza e la direzione del custode e con l'opera di necrofori, per essere trasportati in altra sepoltura. Nel caso in cui i feretri risultino non essere a perfetta tenuta o comunque in condizioni di conservazione tali da non poter essere rimossi, l'ufficiale sanitario stabilisce di volta in volta quale sistemazione deve darsi ad essi per essere trasportati.

Art. 287 – Verbalizzazione di operazioni cimiteriali.

Per ogni operazione di esumazione o di estumulazione straordinaria ed anche per quelle di esumazione ordinaria nei casi in cui i dolenti abbiano chiesto di raccogliere le ossa per dare loro una tumulazione privata, deve essere redatto un processo verbale in duplice copia, di cui una viene trattenuta dal custode del cimitero e l'altra conservata in Comune. Nel processo verbale vengono precisate le generalità del defunto, la data e il luogo d'inumazione o di tumulazione, le operazioni eseguite, le prescrizioni stabilite dall'ufficiale sanitario, e la nuova sepoltura alla quale il feretro e la cassetina con le ossa sono stati destinati.

Art. 288 – Compiti del custode del cimitero.

Il custode del cimitero oltre a disimpegnare le mansioni ed i compiti prescrittigli dall'art. 50 del regolamento di Polizia mortuaria, per quanto attiene all'obbligo di conservare tutte le autorizzazioni di seppellimento e di tenere aggiornato ed in duplice copia il registro di tutte le sepolture deve:

- a) prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i feretri, nonché le membra umane, i pezzi di cadavere, le ossa umane, i nati morti, i feti abortivi, ritirare l'autorizzazione del loro trasporto e provvedere alla loro sepoltura;
- b) prendere in consegna, all'ingresso del cimitero, i deceduti portati per l'osservazione o per il controllo diagnostico e provvedere che l'osservazione avvenga nelle condizioni stabilite dall'art. 13 del regolamento di Polizia mort. Del '75;
- c) accertarsi che le inumazioni e le tumulazioni avvengano secondo quanto disposto dal citato regolamento di Polizia mortuaria e dal presente regolamento circa le condizioni delle casse funebri, delle fosse per le inumazioni e dei locali per le tumulazioni;
- d) accertarsi che siano state regolarmente autorizzate le inumazioni, le tumulazioni, le esumazioni, le estumulazioni ed i travasi di salme, operazioni tutte alle quali deve assistere, e fornire, ove occorra, il suo aiuto;
- e) provvedere che i resti del materiale delle casse funebri, degli omaggi floreali e di quanto nel corso delle operazioni di esumazioni e di estumulazione ordinarie e straordinarie non sia destinato alla conservazione come pertinente alle salme ed alle ossa, sia distrutto con il fuoco nell'interno del cimitero e le ceneri relative siano mescolate alla terra del cimitero stesso;
- f) ispezionare le cappelle, i colombari ed i loculi allo scopo di avvertire tempestivamente lo scolo di liquami e la fuoriuscita di esalazioni gassose;
- g) tenere in ordine e pulizia la camera mortuaria, la sala di autopsia ed i depositi di osservazione e provvedere alla loro disinfezione dopo ogni operazione;
- h) vietare che nel cimitero vengano introdotti o da esso asportati monumenti, lapidi, segni funebri ed altro materiale, e che vengano eseguiti lavori nell'interno del cimitero senza la prescritta autorizzazione;
- i) fare osservare l'orario di apertura e di chiusura del cimitero stabilito dal sindaco;
- l) conservare con cura la cassetta di pronto soccorso ed il suo contenuto.

Il custode, inoltre, deve eseguire gli ordini e osservare le disposizioni che, in materia di polizia mortuaria, gli vengono impartiti dall'ufficiale sanitario. Ad esso ed all'ufficio funerario è tenuto a segnalare ogni inconveniente o irregolarità riscontrati.

Qualora l'ufficio funerario non disponga di necrofori o di affossatori, viene affidato al custode l'espletamento delle mansioni spettanti a tale personale.

Art. 289 – Manutenzione del cimitero.

La manutenzione del cimitero spetta all'ufficio tecnico che ha il compito di:

- a) studiare il piano distributore delle fosse dei campi comuni e delle aree per le cappelle e per le tombe private;

- b) predisporre i progetti di costruzione dei colombari, delle celle ossario e di altre sepolture a tumulazione che il Comune intende realizzare;
- c) eseguire la cordonatura perimetrale dei campi con la numerazione dei posti da cedere ai privati;
- d) assicurare la manutenzione e la pulizia dei colombari e delle cappelle di proprietà comunale;
- e) provvedere alla manutenzione e pulizia dei viali e dei campi comuni ed effettuare gli scavi per le fosse comuni ed il loro riempimento;
- f) provvedere alla manutenzione della tombinatura del cimitero per il deflusso e lo smaltimento delle acque meteoriche;
- g) provvedere alla manutenzione della sala per l'autopsia, della camera mortuaria, del deposito di osservazione, dell'abitazione del custode e dei vani di servizio per il personale addetto al cimitero e per il pubblico.

L'ufficio tecnico, inoltre, ha il compito di sorvegliare tutte le costruzioni e la posa di lapidi e monumenti che si effettuano nel cimitero, assicurandosi, con la collaborazione del custode, che vengano eseguite secondo il progetto approvato e nel luogo assegnato.

Art. 290 – Sepolture private nei cimiteri.

Per le sepolture private dei cimiteri comunali debbono essere osservate le norme di ordine generale prescritte dal titolo 18 del vigente regolamento di Polizia mortuaria del 1975.

Lo spazio per la costruzione di cappelle, edicole, cripte e catacombe dovrà essere recintato, secondo le prescrizioni dell'ufficio tecnico comunale. Nella costruzione di edicole, cappelle e catacombe, il muro grezzo sarà di cm 40 e, se in muratura, di cm 20 se in calcestruzzo.

Le costruzioni di nicchie e loculi da colombari devono essere eseguite con lo spessore di cm 40 se in muratura; con lo spessore di cm 10 se in cemento armato reso impermeabile ai liquidi ed ai gas.

Ogni loculo deve presentare le caratteristiche fissate dall'art. 76 del citato regolamento.

I monumenti in genere devono presentare uno spessore proporzionato alle loro dimensioni.

Gli elementi verticali di pietra o di marmo non possono avere di regola uno spessore inferiore a 1/10 della loro altezza.

Lo spessore delle lapidi di marmo orizzontale e inclinate non deve essere inferiore a cm 10. Tuttavia, per le costruzioni di monumenti funerari composti esclusivamente da rocce endogene è consentito l'uso di lapidi orizzontali o inclinate di spessore non inferiore a cm 4.

E' prescritto l'impiego di chiavelle per il collegamento delle pietre. Quando il monumento non occupi per intero lo spazio a giardino, questo dovrà essere conterminato da cordatura di sezione non inferiore a m 0.10 per m 0.15 e, nello spazio racchiuso fra il cordone ed il monumento potranno essere coltivati fiori o piccoli arbusti.

Gli elementi scultorei o decorativi nelle sepolture perpetue non devono essere opera di produzioni in serie o copie di altre.

I monumenti per sepolture perpetue e temporanee, le lapidi per colombari, ossari o cinerari devono recare il numero progressivo della sepoltura.

Art. 291 – Cappelle private ubicate fuori dai cimiteri. Tumulazioni privilegiate.

Per la costruzione e l'uso dei sepolcri privati fuori dai cimiteri vigono le norme dell'art. 91 del regolamento di Polizia mortuaria del 1975.

Per le caratteristiche delle tombe gentilizie o privilegiate valgono le norme stabilite dall'art. 290 del presente regolamento.

DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE – SANZIONI

Art. 292 – Applicazione del regolamento.

Il presente regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, sarà pubblicato all'albo pretorio per quindici giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge.

Il sindaco del comune, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessità del rinnovo delle attrezzature dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può concedere una proroga, non superiore a sei mesi, sentito il parere dell'ufficiale sanitario.

INTEGRATO CON Del. N. 51 del 04/03/1981:

- a) *alle concessioni edilizie già rilasciate purché i relativi lavori vengano iniziati ed ultimati nei termini stabiliti dalla concessione edilizia stessa;*
- b) *per le istanze di concessione edilizia presentate al Comune anteriormente alla data di entrata in vigore del presente regolamento, purché i relativi progetti edilizi siano conformi al vigente Piano Regolatore Comunale Generale e al vigente Regolamento Comunale di Edilizia;*
- c) *la presente disciplina non si applica altresì alle istanze di concessione edilizia presentate al Comune anteriormente alla data di adozione del presente provvedimento, fermo*

restando che i relativi progetti edilizi dovranno essere conformi alle norme del Piano Regolatore Comunale Generale e del Vigente Regolamento Edilizio.

Art. 293 – Applicazione di altre leggi.

Per quanto non compreso o non previsto nel presente regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U.L.L.SS. approvato con R.D. 27.7.1934 n. 1265 e nelle altre leggi e regolamenti emanati dallo Stato e dalla regione sulle specifiche materie.

Le norme delle leggi statali e regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente regolamento importano automatica modifica delle disposizioni in esso contenute, senza bisogno di particolare recepimento nel presente regolamento.

Il coordinamento delle nuove norme statali e regionali con le restanti disposizioni del regolamento dovrà seguire con immediatezza, ad opera dell'Amministrazione comunale.

RIFORMULAZIONE ART. 294 CON Del. N. 14 del 13/02/2006

Art. 294 – Sanzioni.

La trasgressione alle norme del presente Regolamento, *salvo diversa disposizione di Legge, è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da Euro 25,00 a Euro 500,00, ai sensi dell'art. 7 bis del T.U.E.L. n. 267 del 2000 e con le modalità previste dalla Legge n. 689 del 24.11.1981.*

Il Consiglio Comunale

Considerato che in questo Comune è tuttora in vigore un regolamento di igiene e sanità risalente al 1909;

- che pertanto si impone la necessità di un suo adeguamento ed aggiornamento, tenuto conto delle nuove disposizioni di legge a tutela dell'abitato, suolo e igiene, idrico e della produzione e commercio degli alimenti e bevande;

Visto a tale proposito lo schema di regolamento di igiene elaborato dalla Regione Emilia Romagna che ha avuto appunto la funzione di aggiornare i regolamenti comunali di igiene;

Ritenuto che il predetto schema di regolamento sia meritevole di approvazione;

A voti unanimi, palesi;

DELIBERA

- di approvare, per la causale citata in premessa, lo schema di regolamento di igiene-sanità predisposto dalla Regione Emilia Romagna, composto da 294 articoli e allegati n. 10, che fanno parte integrante del presente atto;
- sono altresì revocati, con effetto dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, le norme regolamentari precedentemente vigenti in materia.

ALLEGATI

ALLEGATO N. 1

DISCIPLINARE PER LO SMALTIMENTO SUL TERRENO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI E DI QUELLI AD ESSI ASIMILABILI.

Art. 1 – Il terreno da adibire alla discarica deve essere ubicato possibilmente vicino alle zone servite dalla raccolta dei rifiuti, in una posizione tale da non recare pregiudizio all'ambiente e inconvenienti per la salute ed il benessere della collettività, ad una distanza minima da centri e da nuclei abitati, (secondo definizione ISTAT) di 500 metri.

Tale distanza può essere ridotta o ampliata sulla base di motivate argomentazioni, sentito il parere dell'Autorità sanitaria competente.

I punti di scarico dovranno essere ridotti al massimo come numero e ciascun punto potrà servire più di un Comune.

Art. 2 – Le discariche controllate dovranno essere ubicate su terreni caratterizzati da condizioni geologiche, morfologiche ed idrogeologiche tali da non degradare la qualità delle acque superficiali e sotterranee.

E' in ogni caso vietato ubicare la discarica nelle aree di protezione di acque destinate ad uso potabile.

L'entità delle infiltrazioni di acque superficiali va sempre ridotta al minimo, deviando l'eventuale rete scolante che l'attraversi o confluisca verso l'area prescelta e disponendo opere di drenaggio a monte della discarica.

Per le discariche controllate nelle aree di montagna e di collina, si dovranno assolutamente evitare aree in frana, potenzialmente franose e quelle costituite da formazioni permeabili per fessurazioni o per carsismo.

Nelle aree di pianura con terreni permeabili la scelta del luogo dovrà essere valutata caso per caso tenuto conto delle condizioni idrogeologiche; comunque il livello superiore della falda idrica non dovrà mai raggiungere la base dell'accumulo. Nei terreni impermeabili, si deve evitare il ristagno del percolato alla base.

Art. 3 – La determinazione del grado di fattibilità delle discariche controllata è subordinata alla presentazione di un progetto corredato da una relazione tecnica e cartografica che esamini i diversi parametri ambientali, fisici e antropici risultanti da una accurata indagine estesa a tutta l'area di potenziale "influenza" diretta o indiretta della discarica, e comunque a non meno di 1000 metri dai limiti perimetrali della discarica stessa.

La relazione tecnica dovrà evidenziare i seguenti punti:

- 1) Geologia dell'area, con particolare riguardo ai rapporti strutturali fra le varie unità geologiche – analisi delle fratture, litoclasti, diaclasi ecc., rapporti di queste ultime con il reticolo idrografico di superficie, con le falde e gli acquiferi sottostanti.
- 2) Coefficienti di permeabilità e dispersione idrodinamica del terreno da adibirsi alla discarica, su analisi litologica e granulometrica, secondo le norme ASTM o CNR.
- 3) Provenienza, bacino di alimentazione, profondità, oscillazioni gradiente, estensione, velocità ed uso delle falde sottostanti e degli acquiferi, censimenti dei pozzi esistenti e loro caratteristiche costruttive ed analisi delle acque, descrizione del reticolo idrico di superficie, possibilità di esondazioni, allagamenti, ecc.
- 4) Disponibilità in zona di materiale per ricoprire la discarica e sue caratteristiche.
- 5) Caratteri morfologici dell'area, acclività, franosità, quantificazione dei parametri geotecnici.
- 6) Considerazioni sull'inserimento nel paesaggio in rapporto al piano regolatore comunale e alla destinazione finale dei terreni recuperati.
- 7) Analisi della provenienza, intensità, ecc., dei venti predominanti al suolo – esame del regime pluviometrico, considerazioni sulle possibilità dell'inversione termica.
- 8) Analisi della capacità della discarica in relazione ai costi di allestimento e di gestione e in rapporto alla popolazione della zona ed ai prevedibili sviluppi.

La documentazione cartografica dovrà essere in scala non inferiore a 1:10.000.

Art. 4 – E' vietato lo scarico dei rifiuti nei corsi idrici o vicino agli stessi, nelle zone golenali, nelle aree esondabili o soggette ad allagamenti e nelle acque stagnanti.

Art. 5 – L'area da destinare alla discarica deve essere collegata alla viabilità ordinaria da una strada di accesso praticabile in ogni condizione di tempo ed adeguata al numero ed alle caratteristiche degli automezzi.

Art. 6 – Tutto il perimetro della discarica va adeguatamente recintato e possibilmente alberato.

L'ingresso alla discarica deve essere controllato e regolamentato.

Art. 7 – L'area da adibire a discarica deve essere dotata di installazioni fisse idonee allo svolgimento dell'attività del personale addetto allo scarico.

Art. 8 – L'Ufficiale Sanitario ha il compito di seguire con campionamenti trimestrali sui pozzi di controllo esistenti o da costruirsi appositamente, i tassi dei parametri fisico-chimici e batteriologici delle falde freatiche a monte, a valle e lateralmente ai siti di discarica.

Gli stessi controlli devono essere effettuati prima dell'entrata in funzione della discarica per conoscere le caratteristiche originarie delle falde.

Campionamenti trimestrali debbono essere eseguiti anche sulle acque distribuite localmente dall'acquedotto.

I controlli chimici dovranno essere continuati con frequenza semestrale per un periodo di tempo ventennale dopo l'esaurimento della discarica.

I risultati delle analisi eseguite presso il Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi od altri Laboratori pubblici, dovranno essere conservati in apposito registro (vedi allegato), da tenersi presso il locale Ufficio di Igiene.

CONTROLLO FALDE ACQUIFERE DEL SITO

PARTE PRIMA – Caratteristiche dei pozzi di controllo

POZZO N. LOCALITA'

PROPRIETA'

PROFONDITA' Tot. m PROFONDITA' PESCAGGIO m

FALDE INTERESSATE

m..... m.....

m..... m.....

m..... m.....

m..... m.....

IN ESERCIZIO SI NO

TEMPO D'ESERCIZIO

PORTATA D'ESERCIZIO

AREA INTERESSATA ALL'UTILIZZO

OSSERVAZIONI

ORA PRELIEVO

DATA

(IL PRELEVATORE)

PARTE SECONDA – Analisi chimico-fisica

RILIEVI DI ROUTINE	RILIEVI DA ESEGUIRE DUE VOLTE NELL'ANNO
Temperatura aria	Durezza permanente
Temperatura acqua	Durezza totale
Caratteri organolettici	Ferro
pH	Rame
Residuo 180 C	Piombo
Residuo al rosso scuro	Zinco

Ammoniaca	Cadmio
Nitriti	Mercurio
Nitrati	Nichel
Sostanze organiche secondo Kubel	
Fosfati	
Cloruri	
Cromo esavalente	
Detergenti (ABS)	
Sostanze fenoliche	
Data	

(L'Analista)

PARTE TERZA – Analisi batteriologica

Coli fecali

Coli totali

Carica batterica su agar a 37 C

Carica batterica su agar a 20 C

Data

(L'Analista)

Art. 9 – Il terreno a disposizione per la discarica va diviso in settori adeguati alle esigenze operative. Gli strati sovrapposti di rifiuti dovranno essere di altezza non superiore a m 2,5.

Entro un massimo di 48 ore, preferibilmente al termine di ogni giornata lavorativa tutte le superfici, compresa la scarpata, devono essere rivestite con materiale inerte di buona permeabilità avente spessore di almeno cm 10.

La sovrapposizione di ulteriori strati potrà essere eseguita solo quando la fase esotermica tende ad esaurirsi.

Lo strato finale di copertura deve avere uno spessore di almeno 50 cm.

Art. 10 – Nella zona di scarico dei rifiuti dovranno essere disposti schermi in grado di trattenere le carte e gli altri materiali leggeri trasportati dal vento.

Occorre adottare ove del caso canne di esalazione che favoriscano la dispersione nell'atmosfera dei gas di decomposizione.

Art. 11 – Ogni strato di rifiuti dopo la copertura con materiale adatto deve avere una pendenza sufficiente per facilitare lo scorrimento delle acque meteoriche.

Art. 12 – Le grosse partite di alimenti avariati devono essere opportunamente distribuite e miscelate con gli altri rifiuti.

Tale prescrizione si applica anche nel caso di cibi in scatola, con rottura dei contenitori mediante schiacciamento con i mezzi meccanici di costipamento in dotazione alla discarica.

Le carogne di animali e materiali simili, che non sia stato possibile eliminare con altro metodo più razionale, possono essere accettate allo scarico sentito l'Ufficiale Sanitario e il Veterinario comunale per le rispettive competenze.

Art. 13 – I fanghi delle fosse biologiche, dei pozzi neri, delle acque di depurazione delle acque urbane e quelli degli impianti di depurazione industriali assimilabili a quelli urbani potranno essere accettati alla discarica purché preventivamente disidratati a valori attorno all'80% di umidità.

Tali fanghi dovranno essere miscelati con i restanti rifiuti.

Per i fanghi di depurazione di acque industriali sono comunque da escludersi quelli contenenti sostanze tossiche o che possono alterare la normale decomposizione biologica dei rifiuti.

Art. 14 – Non possono essere accettati in discarica i rifiuti industriali non assimilabili a quelli urbani o che comunque per qualità o quantità ritardino i normali processi di decomposizione biologica.

E' proibito lo scarico di rifiuti e materiali tossici e radioattivi.

In ogni caso l'accettazione di rifiuti non urbani è subordinata alla autorizzazione dell'Autorità sanitaria competente.

Art. 15 – E' vietato depositare in una discarica controllata i rifiuti provenienti da istituti di cura, salvo, in via eccezionale, la deroga di cui all'art. 25 della L. 20.3.1941, n. 366.

Art. 16 – Occorre provvedere periodicamente alla disinfestazione e derattizzazione dell'area. La frequenza e le modalità di tale operazione devono essere approvate dalla competente Autorità sanitaria.

Art. 17 – Nell'ambito della discarica controllata è vietata qualsiasi forma di cernita, l'asportazione di materiali, e il pascolo di qualsiasi animale.

E' altresì vietato l'allevamento e il mantenimento di animali.

Art. 18 – Devono essere sempre disponibili mezzi di rapido intervento nell'eventualità che un incendio si sviluppi nel deposito.

Art. 19 – La cessazione dell'attività della discarica deve essere comunicata all'Autorità sanitaria competente che disporrà i controlli e gli interventi necessari per un periodo adeguato.

ALLEGATO N. 2

POZZETTO DI PRELEVAMENTO

Gli insediamenti produttivi devono fare confluire tutte le loro acque di scarico in un unico tronco di fognatura, al fine di consentire un completo mescolamento per un prelievo omogeneo dei campioni.

Detto tronco dovrà avere, in luogo facilmente accessibile, immediatamente prima dello sversamento nel recettore, un adatto alloggiamento per l'installazione di eventuali campionatori automatici ed un adatto pozzetto dal quale effettuare prelievi manuali.

Ove ciò non sia attuabile in opifici preesistenti, sarà l'autorità competente al controllo – ai sensi della L. 10.5.76, n. 319 – a dettare le prescrizioni del caso.

In tutti i casi comunque dovrà essere garantita l'accessibilità nel luogo di campionamento e dovranno essere adottate tutte le misure di sicurezza atte ad evitare incidenti al personale addetto ai prelievi.

Caratteristiche e dimensioni del pozzetto

Per poter effettuare un campione omogeneo sarebbe opportuno che il pozzetto di prelevamento venisse costruito secondo il seguente schema:

(Allegare figura)

ALLEGATO N. 3

NORME DI PROTEZIONE ACUSTICA

Sub "A"

Per i livelli di rumorosità accettabili dovranno essere seguiti i criteri fissati dall'ISO con le norme I.S.O. R. 1996, R. 140 e R. 717. Tuttavia indicativamente i livelli di rumorosità accettabili dovranno di massima rientrare nei seguenti limiti: nelle case di civile abitazione durante le ore notturne e, durante tutto l'arco della giornata negli ospedali, case di cura e di soggiorno terapeutico, dovranno essere assicurate condizioni di rumorosità inferiori a quelle riportate nel seguente grafico relativo alla N. 25, con un massimo di 310 dB (A) a porte chiuse, adottando opportuni isolamenti acustici (v. sub. C) e in relazione anche al fatto che i limiti massimi del rumore di origine industriale per emissioni acustiche continue, misurati nelle zone abitate più vicine siano inferiori a quelli indicati nel sub B.

Sub "B"

Limiti massimi del rumore di origine industriale, artigianale e da locali di pubblico spettacolo, per emissioni acustiche continue (valori da rilevarsi a livello strada nelle zone abitate più vicine agli insediamenti rumorosi).

UNITA' DI MISURA	dB(A)
Rumore continuo diurno (ore 6-20) della durata massima di 8 ore	65
Se il rumore non supera i 60 minuti	+9
Se il rumore è compreso fra 1 e 2 ore	+6
Se il rumore è compreso fra 2 e 4 ore	+3
Se il rumore è compreso fra 8 e 12 ore	-3
Se il rumore è compreso fra 12 e 15 ore	-6
Se interessa almeno 4 ore della notte (ore 20-6) ed è compreso fra 14 e 18 ore	-12
Se non supera le 8-10 ore ma interessa più della metà della notte	-15
Se il rumore supera le 18 ore	-18

Sub "C"

Le singole parti delle pareti perimetrali esterne degli alloggi a qualunque scopo destinati (abitativo, di riposo, cura, studio) devono avere indici di valutazione, dedotti da misure di laboratorio del potere fonoisolante, non inferiori ai seguenti valori:

par. opache	40 dB
par. trasparenti complete di telai e cassonetti	25 dB
griglie e prese d'aria	20 dB

Le pareti perimetrali interne degli alloggi devono avere indici di valutazione, dedotti da misure in opera dell'isolamento acustico o da misure di laboratorio del potere fonoisolante, non inferiore rispettivamente ai seguenti valori:

pareti volte verso locali destinati alla circolazione orizzontale e verticale	36-40 dB
Pareti volte verso altri alloggi	42-47 dB
Pareti volte verso locali destinati ad attività artigiane, commerciali, industriali e comunque tali da potere arrecare disturbi sonori	47-53 dB

(Allegare figura)

ALLEGATO N. 4

CIRCOLARE MINISTERO SANITA' N. 146 DEL 5 AGOSTO 1971 CON MODIFICAZIONI

1.SERVIZI IGIENICI

Costituiscono uno dei settori più importanti del campeggio. Una insufficiente preparazione nella loro progettazione può portare in esercizio a deficienze qualitative pressoché insanabili. La inadeguatezza delle attrezzature sanitarie, oltre che costituire un continuo pericolo per la salute della collettività, è mal vista anche dallo stesso campeggiatore che preferisce un campeggio attrezzato nei servizi, anche se manca di comfort o se è situato in posizione panoramica o vicino alla spiaggia.

Gabinetti

Come è noto la legge stabilisce la proporzione di un gabinetto ogni venti persone. E' stato rilevato che tale norma è poco rispettata in riferimento alle presenze medie e quasi mai in rapporto alle presenze massime.

Si richiama pertanto l'attenzione su tale importante aspetto.

I gabinetti, come d'altra parte tutti i servizi, è opportuno che siano divisi a seconda del sesso; nel reparto destinato agli uomini, potranno essere previsti orinatori nella proporzione di un apparecchio ogni 50-70 persone.

Il vano, delle dimensioni minime di 1,00x1,20 m dovrà essere dotato di porta chiudibile dall'interno e dovrà essere areato, o per mezzo di finestrella alta o di una presa d'aria indiretta o, nella impossibilità di altre soluzioni, lasciando al di sopra dei tramezzi divisorii un volume comune direttamente aerato.

Per il tipo di apparecchi è consigliabile installare, oltre i vasi normali di qualità robusta e privi di tavoletta, anche quelli del tipo alla turca, ma con bordo rialzato di altezza tale da evitare l'inquinamento delle suole e nello stesso tempo da non permettere di sedere sul bordo stesso (nella proporzione del 25%). E' consigliabile pure prevedere, ogni 10 vasi normali, uno a dimensioni ridotte per bambini.

In molti campeggi, il vano del gabinetto, è attrezzato con apparecchi per il lavaggio personale come lavabi, bidet o erogatori supplementari di acqua. Queste installazioni aggiunte sono accolte favorevolmente dai campeggiatori: sono sconsigliabili però i bidet ed i lavabi in quanto comportano un maggiore tempo di occupazione del gabinetto. Ottimi risultati hanno dato invece gli erogatori supplementari che possono consistere o in doccette a telefono con scarico a pavimento oppure in lavabi piccoli (cm 20x20), le cui dimensioni sconsigliano l'uso riservato ai normali lavabi esterni.

Lavabi

E' opportuno sottolineare che l'uso dei lavabi è più concentrato nel tempo rispetto a quello dei gabinetti. I campeggiatori si servono dei lavabi, in genere la mattina e la sera, e poco durante la giornata.

Per tale motivo è opportuno che il numero dei lavabi sia, a parità di utenti, maggiore del numero dei gabinetti, sarebbe consigliabile un lavabo ogni 10-15 campeggiatori.

Il lavabo a bacino unico offre l'inconveniente che, essendo dotato normalmente di un solo scarico, l'acqua sporca di un utente deve necessariamente passare sotto gli occhi del vicino, inoltre mette fuori uso una intera batteria di lavabi.

Sono raccomandabili i lavabi singoli, ciascuno con specchio e mensola di appoggio per gli oggetti per la pulizia personale, possono essere posti in batteria a distanza di cm 40-50 uno dall'altro possibilmente con divisorio fisso. Migliore è la disposizione a box separato contenente quattro lavabi.

Pure per questo tipo di apparecchi è consigliabile prevederne uno ogni dieci, di dimensioni ridotte e posto ad altezza di cm 50 da terra, affinché possa essere usato dai bambini.

Il materiale per la costruzione dei lavabi deve essere robusto in quanto soggetti ad uso intensivo; particolare cura deve essere posta sul fissaggio che andrà fatto con robuste mensole o meglio con supporti in muratura.

La rubinetteria è opportuno che sia del tipo pesante. Non è consigliabile il tipo a pulsante in quanto l'utente deve avere le mani libere; per evitare il comune rubinetto che potrebbe portare un consumo eccessivo di acqua per l'incuria degli utenti si potrebbe utilizzare l'erogatore con comando a pedale oppure il rubinetto a pulsante ma con ritorno molto ritardato; occorre tenere presente che questi accorgimenti comportano però apparecchiature delicate e facilmente deteriorabili. Consigliabili i rubinetti con comando a cellula fotoelettrica.

Docce

Sono di solito del tipo aperto o chiuso; le prime sono particolarmente richieste nei campeggi che si affacciano sui litorali e non escludono l'adozione contemporanea delle docce del tipo chiuso.

Il numero delle docce è variabile perchè dipende dal tipo di campeggio (turistico o di transito) e se è situato in montagna o al mare, ecc. Altre variabili sono in rapporto con la temperatura dell'acqua erogata: infatti se la doccia è ad acqua calda sarà più usata della doccia ad acqua fredda.

Per quanto concerne la temperatura dell'acqua si possono distinguere tre casi:

- a) doccia esclusivamente con acqua calda. In questo caso il numero dei campeggiatori per doccia può variare da 20 a 25;
- b) doccia esclusivamente con acqua fredda. Il numero può salire a 30 o 40 campeggiatori per doccia;
- c) docce con acqua fredda e, con il sistema dell'uso del gettone, ad acqua calda. In questo caso si può prevedere un numero intermedio fra quelli indicati sopra e cioè 25-35 campeggiatori per doccia.

E' opportuno prevedere nel vano della doccia chiusa un altro vano riparato, fornito di panchina, per depositare il vestiario e l'asciugamano.

Lavapiedi

E' un apparecchio spesso trascurato nelle progettazioni dei campeggi, e invece favorevolmente accolto dai campeggiatori che sono frequentemente a contatto con il terreno. La mancanza di lavapiedi costringe spesso il campeggiatore a servirsi dei lavabi cosa ant igienica e spesso causa di guasti ai lavabi stessi.

Il lavapiedi è opportuno sia posto all'interno dei servizi in prossimità dell'entrata e preferibile l'uso di apparecchi costruiti per questo scopo piuttosto che ricorrere a vaschette adattate o a elaborate costruzioni in sito.

Per il numero dei lavapiedi è consigliabile un apparecchio ogni 50-70 campeggiatori.

Attrezzature supplementari

E' consigliabile prevedere per il servizio riservato alle donne una presa di corrente – munita di indicazione di voltaggio - e alcuni specchi possibilmente in luogo diverso da quello occupato dai lavabi, in modo da non tenere occupati i lavabi stessi con operazioni riguardanti la pulizia personale.

Per il locale riservato agli uomini è opportuno prevedere un vano con molte prese di corrente e specchi per le operazioni di rasatura elettrica. Anche in questo caso si deve fare in modo che il campeggiatore non occupi inutilmente il lavabo.

Per questi scopi possono anche essere utilizzate delle pareti libere installandovi una mensola di marmo con sovrastanti specchi e prese di corrente.

Lavelli per stoviglie

Sono consigliabili nel numero di uno ogni 30-40 campeggiatori. Vanno posti come i lavatoi, fuori dei servizi, all'aperto o in costruzioni apposite.

Non occorrono lavelli di tipo speciale; sono sufficienti quelli reperibili in commercio.

Vicino ai lavelli vanno posti capaci recipienti robusti e inalterabili destinati a raccogliere rifiuti solidi delle stoviglie nonostante questo accorgimento non è infrequente l'intasamento dei tubi di scarico per l'incuria è perciò opportuno costruire scarichi molto ampi ma nello stesso tempo protetti per evitare che negli stessi finiscano oggetti come posate ecc. A tale scopo potrebbe essere sufficiente dotare lo scarico di un filtro a reticella cilindrico che dovrebbe essere asportato e pulito di volta in volta.

Molto utile è la sostituzione della normale tavola scolapiatti con un contenitore di rete metallica, da porsi sopra al lavello destinato alle stoviglie lavate.

Lavatoi per panni

Sono consigliabili in numero leggermente inferiore a quello dei lavelli: si può considerare che siano necessari tre lavatoi ogni quattro lavelli. In linea di massima è da consigliarsi un lavatoio ogni 40-60 persone.

Normalmente nei campeggi sono usate le normali vasche di cemento retinato di grossa cubatura; si deve però tenere presente che i panni da lavare sono normalmente minimi, che l'acqua a disposizione non è sempre abbondante e che le grosse vasche comportano sprechi di acqua. Inoltre, con l'uso ormai normalizzato di detersivi sono pure superflue le grosse tavole in cemento.

Si consiglia quindi di adottare per i lavatoi piccole vasche, per esempio di sezione di m 0,30x0,50 e 0,30 di altezza, con tavola coperchio di 0,30x0,50 fissata con perni alle estremità.

E' opportuno che vicino ai lavatoi sia predisposto uno spazio destinato a stendere i panni lavati su appositi fili al fine di evitare la antiestetica visione dei panni stesi vicino ad ogni tenda.

In molti campeggi si sta diffondendo l'uso delle lavastoviglie e delle lavatrici elettriche a gettone con distribuzione automatica del detersivo. In molti casi le lavatrici automatiche sono affiancate da macchine asciugatrici e da un locale per la stiratura elettrica, sempre a gettone. E' opportuno che le lavatrici, qualora non possiedano gli accorgimenti di cui sopra, siano affiancate da un distributore di idoneo detersivo.

2. GRUPPI DI SERVIZIO_

Sono gli edifici ove vengono concentrati, normalmente in batteria, i servizi igienici sopradescritti. Devono essere disposti in punti del campo facilmente accessibili e a non eccessiva distanza dalle tende più lontane.

Questi edifici devono essere studiati attentamente, sia nella progettazione delle strutture, onde assicurare una buona ventilazione ed illuminazione naturale, sia nella distribuzione degli ambienti, per ottenere la massima funzionalità, e sia nella ricerca dei materiali più idonei per agevolare le operazioni di pulizia, di igiene e di manutenzione, senza ricorrere ad onerose gestioni.

Poiché la maggior parte dei campeggi sono aperti solo durante la stagione stiva e non ci sono quindi problemi di difesa del freddo, nei gruppi di servizio possono essere previsti ampi spazi sfinestrati onde assicurare la ventilazione e la illuminazione diurna. Queste aperture saranno poste opportunamente in modo da conservare agli ambienti il carattere di riservatezza.

Altre ottime soluzioni prevedono l'uso abbondante di mattoni frangisole costituenti intere pareti o i tetti pensili che forniscono così all'edificio elementi estetici oltre che funzionali.

Per i campeggi aperti tutto l'anno, dovranno essere studiati tradizionali sistemi di ventilazione, non potendo lasciare vani sempre aperti.

Importante è la distribuzione interna dei servizi che comprendono i lavabi, i lavapiedi, i W.C. e le docce chiuse, mentre saranno dislocati all'esterno i lavelli per il lavaggio delle stoviglie ed i lavatoi per panni, oltre alle docce di tipo aperto.

Il gruppo va diviso in due settori, a seconda del sesso, ed è opportuno che le rispettive entrate, segnalate con chiari cartelli grafici siano diametralmente opposte, onde non sorgano equivoci sulla utilizzazione dei servizi. Per la stessa ragione è consigliabile che i gabinetti e le docce chiuse abbiano le entrate interne all'edificio e non come spesso si vede, direttamente dall'esterno; vi sarà allora una antilatrina di disimpegno che, nella peggiore delle ipotesi, potrebbe contenere la batteria dei lavabi.

Nel gruppo di servizi non esiste un vero e proprio circuito di utilizzazione. Esistono in definitiva due settori: uno formato dai gabinetti e l'altro adibito alla igiene personale. Questi settori dovrebbero essere separati, ma comunicanti e possibilmente con entrate indipendenti in modo da non costringere l'utente a passare attraverso un settore in quel momento non necessario, disturbando altri utenti, la comunicazione interna permetterà invece qualsiasi uso in circuito, quando se ne presenterà l'occasione.

Fino ad ora sono pochi i campeggi che attuano questa distribuzione funzionale poiché nella maggior parte dei casi, i gruppi di servizio sono costituiti da un unico ambiente, suddiviso per sesso, in cui vengono posti in parallelo tutti i servizi.

La scelta dei materiali è importante ai fini della efficienza, ma si traduce anche in un vantaggio per la gestione; un maggior costo iniziale può portare, se fatto con cognizione di causa, a manutenzioni più efficaci e meno onerose, rilevandosi in definitiva più economico.

I pavimenti e le pareti devono essere rivestiti con materiali robusti, resistenti all'usura, impermeabili e facilmente lavabili a getto di lancia. Per i pavimenti vanno esclusi i battuti di cemento ed i materiali porosi in genere, mentre ottime risultano le piastrelle in gres grezzo o smaltate, sebbene queste ultime siano più costose e meno durature. Per le pareti un ottimo rivestimento è quello costruito con piastrelle di ceramica, dato che sono da escludersi, perchè non idonee le idropitture.

Un'ultima osservazione, sempre per avere una più efficiente manutenzione, va fatta sulla opportunità di prevedere nel gruppo dei vani di servizio, interdetti ai campeggiatori in cui vanno concentrati gli impianti di distribuzione, con le debite saracinesche, le tubature di scarico, i sifoni, le cassette di cacciata ecc.

In questo modo tutte le operazioni di riparazione e di ordinaria manutenzione vengono fatte senza interferire sull'uso dei servizi stessi, impedendo inoltre la manomissione delle attrezzature da parte di inesperti o a scopo doloso.

Il lavaggio delle stoviglie e dei panni dovrebbe essere fatto, come già detto, fuori dei servizi, in appositi locali, opportunamente decentrati. Molto spesso queste attrezzature sono poste nelle immediate vicinanze dei gruppi di servizio, usufruendo delle pareti esterne degli stessi, o meglio interposti tra di essi, nel caso siano previsti gruppi distinti per sesso.

Se il campeggio è dotato di attrezzatura automatica di lavaggio, i relativi apparecchi, normalmente a gettone, sono raggruppati in un locale centralizzato, facilitando così la sorveglianza e l'assistenza ai clienti.

Quantità dell'acqua

Occorre provvedere che l'acqua sia distribuita con continuità. Interruzioni, sia pur brevi, possono creare situazioni critiche nei servizi con pericolo, oltre agli evidenti disagi, di propagazione di malattie infettive.

Per la quantità si può prevedere per ciascun campeggiatore e per ogni giorno, il seguente consumo con un minimo ed un massimo in funzione del tipo di campeggio e delle attrezzature installate:

Acqua per lavaggi personali	30-801/g campegg.
Acqua per lavaggi stoviglie	20-301/g campegg.
Acqua per usi alimentari	10-101/g campegg.
Acqua per i servizi	30-601/g campegg.
Acqua per bar ristorante, innaff. ecc.	30-801/g campegg.
Totale	120-2601/g campegg.

La quantità di acqua a disposizione è sempre in funzione di vari fattori quali la provenienza, la qualità, le attrezzature ecc. e non sempre risulta reperibile in forti quantità, ma è estremamente inopportuno scendere ad una dotazione inferiore ai 1001/g campegg. E da vietare una dotazione inferiore agli 801/g campegg., sia per evidenti pericoli di carattere igienico, sia in rapporto ad un più difficoltoso smaltimento dei rifiuti liquidi.

Attrezzature di riserva e di emergenza

E' opportuno disporre nell'ambito del campeggio, di quantitativi di acqua accumulati sia per riserva onde sopperire ad una eventuale mancanza di acqua per avarie, sia per compensare il maggior consumo durante le ore di punta.

Quando l'approvvigionamento avviene da acquedotto comunale e l'acqua viene concessa in qualsiasi quantità a contatore si può ricorrere a serbatoi di riserva della capacità complessiva pari ad almeno il consumo di una giornata.

Se invece la concessione viene fatta a "bocca tassata" oppure in maniera discontinua con poche ore di erogazione, occorre aumentare la capacità del serbatoio in misura tale, ricavabile dallo studio del diagramma consumi-ore, da assicurare in maniera continua la distribuzione.

Nel caso di approvvigionamento da pozzi, si deve ricorrere a pompe di riserva, in caso di avaria di quelle principali; nella eventualità di mancanza di energia elettrica, specie quando questo evento si verifica frequentemente è opportuno installare una motopompa o meglio un gruppo elettrogeno che, d'altra parte, potrebbe servire pure per l'illuminazione del campo.

Smaltimento dei rifiuti solidi

Nei campeggi, ogni nucleo familiare generalmente è organizzato per la cottura dei pasti e quindi di conseguenza si ha un accumulo di una certa quantità di rifiuti solidi. Inoltre gli scarti sono più abbondanti non esistendo frigoriferi che possano conservare gli alimenti avanzati che, in via normale, verrebbero utilizzati.

Altri rifiuti possono derivare dalle cucine del ristorante o del bar o in conseguenza di pulizie di strade o del campo stesso.

La qualità dei rifiuti solidi differisce in parte da quella dei rifiuti urbani per la presenza di quantità notevoli di scatolame e bottiglie; ciò deriva dal fatto che è molto diffuso nei campeggiatori l'uso di alimenti in scatola che non necessitano di elaborate operazioni culinarie ed è frequente, per le bevande la vendita di esse compreso il vuoto a perdere.

Per la raccolta dei rifiuti si devono disporre appositi recipienti della capacità di 80-100 litri in numero tale che ogni 3 o 4 tende possono averne uno a disposizione: in media la distanza fra un recipiente e l'altro deve essere contenuta nei 40 metri.

I recipienti, forniti di coperchio a tenuta, possono essere di plastica o di ferro zingato. I primi sono meno costosi, ma hanno una durata limitata, sono però più maneggevoli per la leggerezza ed anche più facilmente lavabili.

Un ottimo sistema è quello dell'uso di sacchi a perdere di robusta carta o plastica che vengono fissati ad appositi anelli che ne tengono aperta l'imboccatura; su questi anelli sono inoltre incernierati i coperchi che garantiscono la chiusura e tenuta dei sacchi. In questo caso il maggior costo d'acquisto (sono necessari un minimo di 100 sacchi al posto di un recipiente di plastica) viene compensato dal risparmio delle operazioni di lavaggio e disinfezione e di quelle di carico e travaso dei rifiuti.

Ogni qualvolta i recipienti o i sacchi sono pieni, devono essere asportati e sostituiti con altri vuoti e puliti. Questa operazione sarà necessaria, talvolta, più volte nella stessa giornata: la frequenza del ricambio dipenderà dal numero dei recipienti messi a disposizione dei campeggiatori, comunque non meno di una volta al giorno.

I recipienti pieni vanno portati in apposito locale fuori del campo, da cui i rifiuti verranno allontanati. Nello stesso posto dovranno essere previste le attrezzature per il lavaggio e la disinfezione dei recipienti di plastica o di ferro zingato.

Il miglior sistema di allontanamento dei rifiuti solidi è quello effettuato con appositi automezzi, dal servizio di nettezza urbana del comune più vicino. In mancanza di ciò, la direzione del campo dovrà provvedere al trasporto dei rifiuti e mediante scarico controllato, o bruciandoli con l'impiego di appositi inceneritori, purché ubicati in luogo adatto.

ALLEGATO N. 5

DISPOSIZIONI PER LA GESTIONE DEI SOGGIORNI DI VACANZA NELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

PRINCIPI GENERALI

I soggiorni di vacanza per minori nella regione Emilia-Romagna costituiti da: case di vacanza, pre-campeggi, campeggi, campi solari, centri estivi diurni ed altre forme più specifiche di soggiorno.

L'apertura dei suddetti soggiorni è soggetta ad autorizzazione da parte della Giunta regionale.

Le presenti modalità mentre pongono alcune disposizioni fondamentali da ritenersi vincolanti a partire dalla gestione 1973, prevedono già, nelle parti a titolo indicativo, gli obiettivi da raggiungere, quale termine ultimo, con la gestione 1975.

Le disposizioni di cui trattasi, devono essere applicate per tutte le forme di soggiorno sopra citate.

Tra gli organizzatori delle vacanze dei ragazzi, le famiglie e le rappresentanze organizzate della società civile si deve instaurare un rapporto continuo e vicendevole di partecipazione, affinché tutti siano corresponsabili nell'organizzazione e nella gestione sociale dei soggiorni di vacanza.

In particolare:

- a) sarà favorito il contatto delle famiglie e delle rappresentanze sociali con il complesso del personale che opererà nei soggiorni, prima della partenza per ogni ciclo di soggiorno;
- b) le famiglie e le rappresentanze sociali potranno entrare nei soggiorni, fatte salve le essenziali norme di sicurezza e di ordine, ai fini di concorrere alla determinazione dello svolgimento dell'attività del servizio.

Inoltre in questa prima fase di trasformazione dei soggiorni di vacanza, si indica la necessità che si provveda ad alcune modalità di formazione del personale, modalità che si esplicino almeno in tre fasi fondamentali:

- 1) conversazioni generali sulle finalità socio-educative dei soggiorni di vacanza;
- 2) incontri della comunità allo scopo di organizzare la vita e l'attività del gruppo, di prendere contatto con i genitori e di acquisire elementi di conoscenza sulle strutture e l'ambiente in cui la comunità stessa si troverà ad operare;
- 3) corsi per coordinatori.

Nel rispetto della libera scelta, che il genitore deve esprimere nella stessa domanda di ammissione del proprio figlio ai soggiorni di vacanza, è garantita l'assistenza religiosa.

Tutta la documentazione inerente all'organizzazione ed al funzionamento dei soggiorni di vacanza deve essere tenuta a disposizione per eventuali visite e controllo da parte della Regione, degli amministratori locali ospitanti le case di vacanza e dei rappresentanti delle organizzazioni ufficialmente corresponsabilizzate nella gestione del servizio.

CASE DI VACANZA

La casa di vacanza è costituita da una o più comunità. Ogni comunità è composta dalle 120 unità alle 150 unità. La comunità al suo interno può articolarsi in due momenti organizzativi fondamentali:

- a) gruppo di base o gruppo di vita o piccolo gruppo composto dalle 10 alle 12 unità affidate ad almeno un educatore, presso il quale il fanciullo trascorre i primi giorni del suo soggiorno, ed in termini pedagogici, i momenti fissi della giornata;
- b) grande gruppo formato da 4 o 5 piccoli gruppi (dalle 40 alle 50 unità) secondo le scelte e gli interessi che si manifestano spontaneamente nel corso della vita in comune. In questo più vasto gruppo gli educatori operano come animatori delle scelte, delle iniziative e degli interessi sorti dai gruppi base.

Ogni comunità deve avere almeno:

- un coordinatore responsabile;
- eventuale personale per i servizi propri delle comunità;
- un congruo numero di educatori. Il rapporto fra educatori e fanciulli non deve essere superiore di 1/15, ponendo come obiettivo il rapporto di un educatore per ogni gruppo di 10/12 unità.

Condizioni necessarie per svolgere il ruolo di coordinatore e di educatore sono:

- a) il compimento del diciottesimo anno di età;
- b) il conseguimento del diploma di scuola media superiore. L'organico della casa di vacanza è costituito da:

- personale di servizio che deve comprendere almeno un cuoco ed il necessario numero di inservienti;
- personale sanitario composto da:
 - a) un medico, che di norma non deve essere l'Ufficiale Sanitario del comune ove ha sede il soggiorno. La residenza del medico all'interno della casa di vacanza non è indispensabile; deve tuttavia essere garantita la sua tempestività e certa reperibilità. Per gli stessi fini l'ente gestore del soggiorno può convenzionarsi con un Ente ospedaliero che disponga di una sezione pediatrica. Il numero dei minori assistiti nei soggiorni di vacanza, per ogni medico non deve superare le 500 unità;
 - b) assistenti sanitarie visitatrici o infermieri professionali, nel numero ritenuto necessario.

Le case di vacanza, quando occorre, devono inoltre disporre di bagnini diplomati.

La gestione della casa di vacanza si realizza con la partecipazione di tutti gli adulti che operano all'interno della stessa, dove ciascuno assolve i propri compiti secondo specifiche responsabilità. Al funzionamento tecnico amministrativo della casa di vacanza, ove esistono più comunità, sovraintende un responsabile.

Tutto il personale che a qualunque titolo presta la sua attività nelle case di vacanza deve essere in possesso dei requisiti fisici necessari per lo svolgimento dello specifico ramo di attività al quale è addetto.

Esso senza distinzione deve:

- a) sottoporsi ad un accertamento clinico-radiologico presso un Dispensario Antitubercolare al fine di dimostrare l'assenza di manifestazioni tubercolari in atto;
- b) sottoporsi ad un accertamento batteriologico sul muco rinofaringeo presso un laboratorio medico di Igiene e Profilassi al fine di dimostrare l'assenza del bacillo difterico;
- c) sottoporsi alla vaccinazione antitifica che, con la sola esclusione del personale di cucina, viene effettuata per via orale con validità di un anno.

Il personale di cucina deve, oltre agli accertamenti di cui sopra, sottoporsi anche:

- alla ricerca, con esito negativo, degli enterobatteri patogeni (Salmonelle, Shigelle) nelle feci da eseguire presso un Laboratorio di igiene e profilassi;
- alla ricerca, con esito negativo, dello stafilococco coagulasi positivo nel muco rinofaringeo.

Per il personale di cucina la vaccinazione antitifica deve essere effettuata per via orale solamente nei soggetti che presentino controindicazioni all'uso del vaccino parentale.

Negli individui di età inferiore ai 35 anni e non presentanti alcuna controindicazione, la vaccinazione antitifica viene eseguita per via parenterale.

La vaccinazione per via parenterale ha validità triennale purché sia seguita ogni anno da una vaccinazione per via orale.

COMPITI DEL PERSONALE SANITARIO

Il personale sanitario curerà che quotidianamente venga riportato sul registro della casa di vacanza ogni arrivo e partenza dei fanciulli ed i dati relativi a diagnosi, terapie, profilassi eseguite.

Segnalerà immediatamente all'Ufficiale Sanitario comunale ogni caso di malattie infettive diffuse ed ogni altro evento morboso di notevole e straordinaria importanza.

Dovrà attentamente verificare il rispetto delle norme dietetiche, predisposte sulla base delle direttive che la Regione si riserva di impartire al riguardo.

Dovrà verificare inoltre l'alimentazione della collettività ed il rispetto delle norme igieniche nella preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

Curerà che il trasferimento dei malati contagiosi avvenga nel rispetto delle norme igieniche oltreché di quelle medico-assistenziali.

Verificherà che venga eseguita una accurata disinfezione nei locali della casa di vacanza, nel tempo intercorrente tra la fine di un turno e l'inizio di quello successivo.

AMMISSIONE DEI FANCIULLI ALLA CASA DI VACANZA E PREVENTIVE MISURE SANITARIE

I fanciulli da ammettere nelle case di vacanza dovranno avere l'età compresa fra i 3 ed i 12 anni. In particolare, volendo realizzare la casa di vacanza come una comunità educativa in grado di rispondere adeguatamente ad esigenze e bisogni derivate da motivazioni omogenee minime, si deve tendere ad escludere i ragazzi che già hanno frequentato il primo anno di scuola media per i quali possono essere organizzati altri soggiorni a se stanti. Per le motivazioni sopra accennate è bene che anche per i minori in età compresa tra i tre ed i sei anni siano predisposte forme di soggiorno specifiche.

I fanciulli non devono essere affetti da malattie infettive diffuse, né devono aver subito occasione recente di contagio; dovranno pertanto produrre una certificazione dall'Ufficiale Sanitario Comunale o Consorziale che attesti sia la mancanza in essi di malattie diffuse, sia la provenienza degli stessi da zona priva di malattie infettive in forma epidemica.

I fanciulli devono essere stati sottoposti alle seguenti vaccinazioni:

- a) antivaiole (o rivaccinazione antivaiole per i bambini di età superiore agli otto anni), secondo le norme dell'art. 140 del presente regolamento;
- b) antidifterica (o rivaccinazione antidifterica per i bambini di età superiore ai sei anni e non oltre i dieci);
- c) antitetanica (o rivaccinazione antitetanica per i bambini di età superiore ai sei anni);
- d) antipoliomelitica completa delle cinque somministrazioni.

I fanciulli non devono presentare manifestazioni tubercolari in atto; allo scopo dovrà prodursi certificazione dell'Ufficiale Sanitario redatta sulla base di un accertamento radiologico recente oppure di un test tubercolinico negativo eseguito nell'ultimo anno scolastico.

Tutti i fanciulli ammessi al soggiorno nella casa di vacanza dovranno essere muniti di scheda sanitaria individuale completa di tutte le notizie sopra elencate, firmati dall'Ufficiale Sanitario del Comune di provenienza, e, se ne sono in possesso, anche della cartella sanitaria individuale compilata dal Servizio di Medicina Scolastica.

STRUTTURE DELLE CASE DI VACANZA

Gli spazi funzionali delle case di vacanza, cioè quelli riservati soltanto ed esclusivamente ai fanciulli, debbono essere determinati da un preciso rapporto, secondo le più avanzate regole

psico-pedagogiche tra spazi collettivi (soggiorni, ateliers, biblioteche, refettori, e servizi igienici corrispondenti) e spazi individuali (camere notte, relativi servizi igienici).

Essi si determinano come segue: la somma totale della superficie di pavimento dei vani da destinare alle attività collettive non deve essere inferiore al 40% della superficie complessiva destinata alle attività collettive a quelle individuali.

Ciò comporta di conseguenza che, rispetto alla superficie complessiva suddetta (spazi collettivi e spazi individuali) la superficie dei vano destinati alle attività individuali non deve superare il 60% del totale.

Deve essere osservato tuttavia uno standard minimo di mq 4 per persona (posto-letto).

Per ridurre l'affollamento si deve facilitare una organizzazione di 10/12 ragazzi per ogni camera della zona notte e fare il possibile perché le camerette siano ristrutturate per favorire piccoli gruppi di letti.

I servizi igienici (gabinetti, lavandini, docce...) devono essere individualizzati e suddivisi per piccoli gruppi, ubicati in vicinanza sia degli spazi personali (camere), che di quelli collettivi (soggiorni, ateliers, refettori...), sia all'interno che all'esterno dell'ambiente dove si svolge di solito l'attività educativo-formativa (spazi scoperti in uso della casa di vacanza).

I locali di cucina devono consentire una separazione netta (anche solo funzionale) fra la zona addetta alla preparazione-cottura dei cibi e quella riservata al lavaggio ed al rigoverno delle stoviglie.

In ogni caso i servizi igienici e la cucina saranno rispondenti alle norme del locale regolamento di igiene e di edilizia comunale.

Sarà negata o, se concessa, revocata l'autorizzazione qualora l'edificio da adibire ad uso di soggiorno presenti uno o più inconvenienti tali da riservata al lavaggio ed al rigoverno delle stoviglie.

Si richiede, anche per il personale, una adeguata sistemazione, osservando sempre lo standard minimo di mq 4 per posto letto.

Ogni edificio ad uso di casa di vacanza deve disporre almeno di un ambulatorio medico e di due stanze di infermeria, per la degenza di bambini ammalati in forma non contagiosa; il numero dei letti a disposizione deve comunque rappresentare almeno il 4% del numero delle persone presenti a tutti gli effetti nella casa di vacanza.

Lo spazio per ciascun posto-letto non sarà inferiore a mq 4 avuto riguardo alla posizione del letto in funzione della presenza di porte e finestre.

In attesa di una diversa sistemazione ed utilizzazione dei locali di isolamento per fanciulli colpiti da malattie contagiose, le case di vacanza che già oggi dispongono di un reparto apposito, devono conservarlo nelle attuali dimensioni.

ALLEGATO N.6

IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO E TRATTAMENTO DELL'ARIA PER USI CIVILI E INDUSTRIALI

Gli impianti di condizionamento e trattamento dell'aria per usi civili ed industriali, con esclusione di quelli che hanno per scopo la conservazione di prodotti deteriorabili o la realizzazione di condizioni adatte per particolari lavorazioni industriali, nella loro esecuzione e collaudazione debbono rispettare quanto contenuto nella L. 11.11.1975, n.584 e consigliato nelle corrispondenti norme U.N.I.

Gli impianti di condizionamento e trattamento dell'aria a seconda del periodo di funzionamento e del tipo di esecuzione si suddividono in:

- impianto di condizionamento permanente;
- impianto di termoventilazione permanente;
- impianto di condizionamento invernale o estivo;
- impianto di ventilazione invernale o estiva;
- impianto di termoventilazione invernale o estiva.

I suddetti impianti possono avere un'unica centrale di trattamento dell'aria e si dicono centralizzati; oppure possono avere i trattamenti dell'aria divisi in settori ben distinti per luogo e per intervento e pertanto si dicono parzializzati.

Un impianto di condizionamento dell'aria deve garantire, nel periodo di tempo di funzionamento, quanto segue;

- portata d'aria sufficiente, opportunamente trattata a garanzia delle condizioni di purezza richiesta dalle norme igieniche;
- bocche di presa e di espulsione dell'aria opportunamente dimensionate e disposte in modo che non interferiscano nel funzionamento e tali che la distribuzione dell'aria trattata sia uniformemente distribuita, nelle zone occupate, a velocità tale da non creare disturbi alle persone che vi sostano;
- trattamento termico ed igrometrico dell'aria in modo da rispettare le norme generiche per le abitazioni civili.

I parametri fondamentali per il dimensionamento degli impianti anzidetti sono:

- temperatura esterna riferita ai periodi estivi ed invernali indicate nell'Annuario Termotecnico Italiano e nel Bollettino dell'Istituto centrale di Meteorologia e Geodinamica di Roma;
- purezza dell'aria commisurata al ricambio di aria, dipendente dal tipo di locale di cui si studia l'impianto e per il quale, qualora leggi specifiche non impongano diversamente, deve essere superiore a 15 mc/h per persona presente nel locale stesso.

Il filtraggio della polvere deve avvenire mediante filtri atti a trattenere tutte le impurità solide di dimensioni maggiori di 50 micron ed il 90 % di quelle comprese tra 50 e 0,5 micron;

- velocità dell'aria: tale parametro non deve superare i 15 cm/s e le bocchette di mandata, se vicine a zone di sosta delle persone, debbono inviare aria trattata nel locale con velocità non superiore a 10 cm/s;
- la temperatura e la umidità dell'aria, assunta costante la velocità della medesima, debbono corrispondersi biunivocamente secondo quanto indicato nelle tabelle dei consigli U.N.I. anzi indicati;
- la rumorosità delle attrezzature costituenti gli impianti non deve superare di 3 dB il livello di fondo esistente nel punto di misura quando l'impianto non funziona.

Nel caso di locali richiedenti particolari condizioni acustiche, debbono essere stabilite, di volta in volta, le altre condizioni che tengano conto delle particolari esigenze.

La conduzione degli impianti deve essere automatica e integrata con sistemi di riserva a regolazione manuale; in ogni caso il sistema di conduzione e regolazione deve rispondere con prontezza alle variazioni dei parametri ambientali anzi indicati in modo da ripristinare le condizioni confortevoli e legate a parametri suddetti, necessari per mantenere il funzionamento degli impianti non nocivo alle persone che occupano i locali stessi.

Gli impianti di condizionamento e trattamento dell'aria, eseguiti per uso civile od industriale, debbono essere collaudati in modo appropriato e tale da evidenziare la rispondenza dei medesimi all'uso cui sono proposti. Le norme di collaudo sono quelle vigenti di legge ed il collaudo garantisce la rispondenza degli impianti al loro uso.

Il collaudatore deve verificare se la capacità dell'impianto oltre a realizzare le condizioni ambientali previste dalle Leggi Sanitarie, mantiene le condizioni desiderate di regime al variare dei parametri fondamentali che hanno determinato la capacità stessa dell'impianto, oggetto del collaudo: conseguentemente deve verificare se esiste la prontezza di risposta delle apparecchiature di conduzione e regolazione alle variazioni sopra accennate.

Il catavalore, o potere di raffreddamento dell'aria, misurato con il catatometro, deve corrispondere alle condizioni di benessere, varianti da 4 a 6 mcal/cm²s, a seconda che si riferisca a periodo estivo o invernale ed in rapporto alle condizioni climatiche locali.

ALLEGATO N. 7

NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA PER GLI STABILIMENTI BALNEARI SU ACQUE MARINE ED INTERNE

Art. 1 – Gli stabilimenti balneari, sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, da rilasciarsi dal Sindaco, in conformità all'art. 194 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie R.D. 27.7.1934, n. 1265, e del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616.

CARATTERISTICHE IGIENICHE COMUNI AGLI STABILIMENTI BALNEARI

Art. 2 – Gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di cabine spogliatoio di sufficiente ampiezza, adeguatamente ventilate, in buone condizioni di pulizia.

Devono essere provvisti di acqua potabile, di almeno un servizio igienico, di un vano regolamentare per la raccolta e deposito dei rifiuti solidi nonché di un locale delle bevande e dei vuoti.

Ad ogni stabilimento balneare deve essere adibito almeno un bagnino di salvataggio provvisto di diploma (rilasciato preferibilmente dalla Sezione Salvamento della Federazione Italiana Nuoto) e di certificato di sana costituzione.

Deve esservi presente una cassetta di medicazione contenente: bende, garze e cotone idrofilo, lacci emostatici, alcool e altro disinfettante cutaneo, 10 siringhe sterili a perdere, farmaci analettici in fiale per uso orale, un pallone Ambu. Quest'ultimo può essere omesso qualora vi sia un servizio organizzativo centrale di salvataggio e pronto soccorso.

REQUISITI PROPRI DEGLI STABILIMENTI BALNEARI

Art. 3 – Sono transitoriamente ammessi in attesa del completamento delle opere di fognatura di tutto il litorale, stabilimenti balneari aventi le caratteristiche surriferite anche in prossimità di sfocio in mare di acque superficiali, alla condizione che:

- a) lo sbocco del canale sia prolungato in mare per circa 100 metri dalla riva e, ove siano presenti scogliere frangi-flutto, al largo ed all'esterno di esse;
- b) le acque reflue eventualmente immesse nel canale siano state preventivamente sottoposte ad un trattamento di chiarificazione e depurazione in fosse biologiche;
- c) le acque del canale vengano sottoposte a disinfezione in modo automatico e continuo;
- d) sia stato effettuato il controllo di qualità delle acque marine con le modalità fissate dal Ministero della Sanità (vedi C.M. 400.5/79 dell'1.6.1971).

ESERCIZIO ORGANIZZATO DI TERAPIA FISICA

Art. 4 – L'esercizio organizzato della terapia fisica da effettuarsi sulla spiaggia, in forma di elioterapia, di psammoterapia, di talassoterapia, è soggetto ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 194 del T.U. LL.SS. 27.7.1934 n. 1265.

PULIZIA DELLA SPIAGGIA E RACCOLTA RIFIUTI SOLIDI

Art. 5 – La raccolta delle immondizie sulla spiaggia è di spettanza dei gestori dei singoli esercizi ivi operanti; ad essi spetta di mantenere in condizioni di pulizia il vano per il deposito dei rifiuti solidi, i quali devono essere mantenuti in conformità alle norme del regolamento per il servizio di nettezza urbana e del regolamento locale di igiene.

PRONTO SOCCORSO SULLE SPIAGGE MARINE

Art. 6 – I titolari degli stabilimenti balneari assicurano il servizio di salvataggio in mare e di pronto soccorso ai bagnanti, nel tratto di mare loro concesso in uso dalla Capitaneria di Porto.

Allo scopo, ogni stabilimento balneare deve disporre almeno di un bagnino in possesso del diploma di "bagnino di salvataggio" e di un salvagente con almeno m 20 di sagola da tenere pronto sul bagnasciuga.

I titolari degli stabilimenti balneari assicurano inoltre singolarmente od in forma associativa, la organizzazione di un servizio di salvataggio, pronto soccorso, trasporto assistito all'ospedale e rianimazione, avvalendosi delle locali strutture sanitarie (ospedali, enti morali di assistenza e beneficenza, ecc...).

La organizzazione del servizio è diretta da un medico, possibilmente in possesso di diploma di specialista in anestesia e rianimazione.

Le caratteristiche del servizio, le modalità di sua esecuzione, i tempi di attività nell'arco della stagione balneare sono determinati dalla Autorità Marittima competente sul territorio, di concerto con l'Ufficiale Sanitario ed il Direttore Sanitario dell'Ospedale.

ALLEGATO N. 8

MODIFICA DELL'ALLEGATO N. 8 CON Del. N. 63 del 25/05/1995

MODIFICHE SUCCESSIVE CON Del. N. 62 del 27/06/2000 (grassetto)

"DISCIPLINARE DI CONDUZIONE DELLE PISCINE"

Art. 1) ACQUA DELLE PISCINE.

L'acqua di alimentazione dell'impianto di trattamento della piscina deve avere le caratteristiche igieniche di potabilità; non è ammesso utilizzare acqua prelevata da pozzi autorizzati allo scopo.

L'acqua contenuta in vasca è quella presente nel bacino natatorio e pertanto a contatto diretto con i bagnanti e deve possedere le caratteristiche igieniche di cui al successivo art. 18.

Art. 2) CIRCOLAZIONE, DEPURAZIONE, SOSTITUZIONE DELL'ACQUA.

La circolazione dell'impianto di trattamento dell'acqua della piscina deve assicurare il prelievo di acqua usata e la nuova immissione di acqua depurata, in modo continuo per le 24 ore, garantendo almeno tre cambi nella stessa durata di tempo. A questa portata deve essere aggiunta l'integrazione necessaria a compensare le perdite per evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% **del volume della vasca sempre nelle 24 ore**. L'acqua del riciclo deve essere continuamente filtrata, bonificata mediante sistemi di disinfezione, giudicati idonei dal Servizio Igiene Pubblica.

L'impianto di depurazione deve disporre di un idoneo sistema di flocculazione e le filtrazioni dell'acqua di ricircolo dovranno avvenire attraverso una batteria di filtri a pressione o gravità, con portata complessiva superiore ad 1/3 della portata oraria di circolazione, in modo da costituire una riserva per la filtrazione in caso di guasto ad un filtro. Sarà opportuno anche un idoneo sistema di prefiltraggio. Quando si hanno piscine per bambini (vasca apposita) esse devono essere dotate, possibilmente, di impianto autonomo di depurazione dell'acqua.

Non è necessaria la flocculazione quando il sistema di filtrazione assicuri, per il filtrato, i limiti di accettabilità stabiliti dall'art. 18 del presente disciplinare.

Art. 3) ADDITIVI.

E' prevista anche la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccola quantità di sostanze algicide **approvate dal Servizio di Igiene Pubblica**.

Art. 4) TEMPERATURA E CONTROLLI DELL'ACQUA.

Tutte le piscine, pubbliche e private, indipendentemente dalla capacità ricettiva, debbono essere dotate di apparecchiature per l'analisi dell'acqua di vasca in campo **delle analisi dei parametri chimici e chimico-fisici dell'acqua in vasca**.

Sarà cura del Direttore dell'impianto natatorio, individuato ai sensi del successivo art. 17 garantire le analisi dei seguenti parametri con le frequenze di seguito stabilite:

PARAMETRI	FREQUENZA
Temperatura	2 volte al giorno
pH	3 volte al giorno
Cloro attivo libero	3 volte al giorno
Cloro attivo combinato	3 volte al giorno

Tali analisi dovranno inoltre essere eseguite un'ora prima dell'inizio dell'attività sia al mattino che al pomeriggio. Il metodo usato per la determinazione quantitativa e qualitativa del cloro è quello colorimetrico ottenuto con l'aggiunta della soluzione con DPD.

I valori dei parametri da rispettare sono quelli indicati all'art. 18 paragrafo: "REQUISITI DELL'ACQUA CONTENUTA IN VASCA – Requisiti chimici e chimico-fisici".

I dati rilevati saranno annotati su apposito registro che sarà tenuto sempre aggiornato e a disposizione dell'Autorità competente per il controllo.

Art. 5) REGISTRAZIONE DEGLI UTENTI E AFFOLLAMENTO DELLE PISCINE.

Sullo stesso registro sarà annotato, alla chiusura, il numero dei bagnanti presenti nell'intera giornata e nei singoli turni.

Per le piscine con capacità ricettiva superiore alle 200 presenze contemporanee in vasca, deve essere prevista l'installazione di apparecchiature automatiche con indicatore registratore per il controllo dei seguenti parametri: temperatura dell'acqua, pH, cloro residuo attivo, e torbidità dell'acqua.

Perché non si verifichino condizioni di eccessivo affollamento nello specchio d'acqua della vasca, pregiudizievole sotto il profilo della sicurezza e dell'igiene, devono essere disponibili, nello specchio della vasca natatoria, 2 metri quadrati per ciascuno dei frequentatori della piscina presenti contemporaneamente nei limiti di definizione del bordo vasca e del solarium.

Per assicurare che alla fine della giornata l'accumulo delle impurità nell'acqua apportate dai bagnanti che si avvicinano nella vasca non raggiunga limiti di intollerabilità, sono previsti congrui periodi di riposo tra ciascun turno o gruppi di turni affluenti, con circolazione dell'acqua di vasca (senza bagnanti all'interno di quest'ultima) ogni qualvolta si riscontra che la piscina ha accolto il massimo previsto di bagnanti.

La durata di tale periodo non deve mai essere inferiore a un'ora.

Art. 6) CONTROLLO IGIENICO, LAVAGGI, SCARICHI.

Al fine del migliore controllo delle impurità per le piscine di cui al secondo capoverso dell'art. 5, l'impianto di depurazione deve essere completo di apparecchiature (a funzionamento manuale o automatico) atte a rilevare lo stato di impurità lo stato di impurità dell'acqua stessa, così da indicare o determinare, di volta in volta, o la sola necessità di circolazione dell'acqua a vasca senza bagnanti, o la necessità di controlavaggio dei filtri stessi.

Nel caso di controlavaggio, tale operazione deve sempre avvenire con insufflazione di aria dall'esterno, quindi con circolazione di acqua. E' ammesso l'uso, previo parere dell'Autorità Sanitaria, di sostanze atte a migliorare la superficie di filtrazione, eliminabili con i controlavaggi. Il controlavaggio deve essere comunque effettuato una volta ogni tre giorni, indipendentemente dal salto di pressione verticale tra entrata ed uscita dell'acqua del filtro. Gli scarichi d'acque usate nel controlavaggio, così pure le quantità in sovrappiù di acque in vasca, dovranno confluire nella rete fognate delle acque bianche.

Per le piscine coperte, o che si prevede di coprire anche con coperture pressostatiche o con tenso strutture, l'acqua di ricircolo deve essere integrata con ossigeno e trattata mediante opportuna apparecchiatura, al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche dell'acqua nel ricircolo della stessa.

L'Autorità Sanitaria controllerà che l'ossigeno nell'acqua di ricircolo sia nella misura corrispondente a quella prevista per l'acqua di alimentazione.

Nel solo caso di impianto di depurazione ad azione combinata ozono-cloro, l'additivazione di ossigeno può essere non richiesta: sulla necessità o meno di tale additivazione, l'Autorità Sanitaria deve esprimersi. Per quanto concerne la temperatura dell'aria di circolazione all'interno del locale vasca (sia essa aria trattata con condizionamento che con termoventilazione), essa deve essere superiore al massimo di 2°C a quella dell'acqua e l'umidità relativa dell'ambiente deve essere contenuta al 75%.

Art. 7) IMPIANTI E SERVIZI IGIENICI.

Debbono essere previsti servizi igienici nella misura di almeno:

- a) un servizio igienico per gli uomini ogni 150 mq di vasca;**
- b) un servizio igienico per le donne ogni 100 mq di vasca.**

Le docce vanno proporzionate complessivamente in ragione di almeno una ogni 30 mq di vasca servita. Almeno il 50% delle docce deve essere chiudibile, divise in egual numero per gli uomini e le donne, dotate di acqua calda e fredda e di erogatore di sapone.

In ogni caso dovranno essere previste almeno n. 2 docce per gli uomini e n. 2 docce per le donne. I lavabi vanno proporzionati nella stessa misura delle docce.

I servizi igienici in generale debbono essere tenuti in buone condizioni di pulizia e debbono essere quotidianamente lavati e disinfettati.

Per essi debbono essere osservate le seguenti indicazioni:

- in prossimità dell'invaso della piscina debbono essere previsti opportuni servizi igienici di facile accessibilità, separati per sesso, in modo da ovviare al facile inconveniente di perdite di urine sull'invaso o lungo il tragitto per arrivare al servizio;**
- l'accesso dei frequentatori dalla doccia, dotata di acqua calda e/o fredda, che rappresenta il primo presidio di bonifica, alle aree delle attività balnearie deve avvenire attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vasca**

lavapiedi non eludibile, alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante.

Art.8) DEROGHE PER PISCINE AL SERVIZIO DI COMUNITA'.

Per le piscine al servizio di comunità quali condomini, multiproprietà, alberghi, camping, villaggi turistici, circoli sportivi, scuole, caserme e altre istituzioni similari, in deroga all'art. 7 deve essere prevista l'esistenza di:

- almeno 1 gabinetto per gli uomini ed 1 per le donne;
- almeno 1 doccia per gli uomini e 1 per le donne;
- almeno 1 lavabo per gli uomini e 1 per le donne.

Per le piscine sopraelencate, già esistenti alla data di approvazione del presente allegato, che presentino l'impossibilità materiale ed oggettiva di collocare i servizi in corrispondenza dell'invaso della piscina e che siano di stretta pertinenza del complesso residenziale, ad uso esclusivo e riservato ai residenti e ai loro ospiti e le cui abitazioni diano direttamente accesso alla piscina senza necessità di passare dalla pubblica via (potendosi considerare i servizi igienici delle abitazioni direttamente al servizio delle piscine in questione), **MODIFICA CON Del. N. 87 del 12/09/2000 il Dirigente del Settore 3° "Servizi Demografici e interventi Sociali"** sentito il parere del competente Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L., ne autorizza l'esercizio.

INTEGRAZIONE CON Del. N. 89 DEL 22/06/1995

L'autorizzazione emessa nel 1994 deve considerarsi permanente, così come lo saranno le autorizzazioni in futuro rilasciate, salvo il caso di modifiche strutturali di notevole entità, tali da comportare richiesta di nuova autorizzazione.

Art. 9) CORSI DI NUOTO.

Se la piscina viene adibita anche all'effettuazione di corsi di nuoto, deve essere prevista una sala di attesa di opportune dimensioni (riferita al numero di partecipanti ai corsi) per gli accompagnatori. Detta sala deve essere agibile senza per corsi esterni e deve essere a diretto contatto con i servizi per i frequentatori dei corsi.

Art. 10) TRIBUNA PER IL PUBBLICO.

Se è prevista una tribuna per il pubblico in corrispondenza della vasca natatoria, tale tribuna deve essere opportunamente separata dal bordo vasca e deve essere dotata di apposito parapetto con bancale superiore di larghezza e altezza, sul piano di calpestio, sufficienti ad impedire l'accidentale caduta di oggetti o di sporcizia nella zona della vasca. A tale tribuna il pubblico avrà accesso mediante entrata indipendente e non comunicante con la zona vasca e in tale tribuna si potrà sostare senza fumare e consumare generi alimentari e bevande.

Art. 11) SERVIZIO DI RISTORO.

Se è previsto un bar, deve essere agibile senza alcuna possibilità di contiguità diretta con la zona degli invasi.

Art. 12) ACCESSO DAL SOLARIUM.

L'accesso alla vasca natatoria dalla zona del solarium, qualora quest'ultimo non abbia continuità con il vano vasca, deve essere possibile solo attraverso aperture munite di doccia e vaschetta lavapiedi.

Art. 13) REQUISITI DEI LOCALI.

I locali che costituiscono corpo unico con la struttura della piscina e che contengono i servizi e le attività accessorie debbono essere mantenuti in condizioni abitative confortevoli: l'aria ambiente, oltre ad essere opportunamente deumidificata, deve essere trattata anche con opportuni ed efficaci sistemi di deodorazione.

Il Servizio di Igiene Pubblica deve controllare periodicamente lo stato ambientale dell'intero complesso cui fa capo la piscina.

Art. 14) ACCESSO DEI BAGNANTI.

I bagnanti, prima di entrare in vasca, debbono sottoporsi alla doccia presso i servizi igienici del complesso della piscina; debbono entrare in vasca muniti di indumenti e protezioni, quali

cuffie, scarpette ecc. secondo le prescrizioni igieniche richieste ed imposte dall'Autorità Sanitaria in rapporto all'uso della piscina stessa e secondo il regolamento interno.

A seconda della utilizzazione della piscina, a insindacabile giudizio dell'Autorità Sanitaria, possono essere imposti, quando ricorrano motivi di igiene, opportuni trattamenti contro le infezioni di tipo epidermico.

Art. 15) GIUDICI DI GARA.

In occasione di manifestazioni sportive, i giudici di gara che operano a bordo vasca potranno accedere a tale bordo solo se dotati di calzature pulite e comunque opportunamente previste per le manifestazioni di cui si tratta.

Art. 16) IMPIANTI PER TUFFI.

Se le piscine sono dotate di impianti per lo svolgimento di attività con tuffi, l'uso di tali impianti deve essere autorizzato dal Sindaco o dall'Autorità preposta al rilascio del nullaosta per l'uso suddetto.

Art. 17) DIRETTORE ATTIVITA' NATATORIE.

Ad ogni complesso pubblico o privato nel quale si svolga comunque attività natatoria, deve essere preposto un direttore, scelto tra il personale, il quale assume la responsabilità diretta di garantire l'osservanza di tutto quanto prescritto nei precedenti articoli e conserva i registri e moduli di registrazione indicati agli articoli 4 e 5 da esibire ad ogni richiesta dell'Autorità Sanitaria.

Art. 18) CONTROLLI ANALISI DISINFEZIONE.

A cura dell'Autorità Sanitaria tutte le piscine, **di cui all'art. 105 del regolamento Comunale di Igiene** debbono essere sottoposte a controlli, **mediante ispezioni e prelievo di campioni di saggio o ufficiali** almeno una volta al mese. Inoltre si dovrà procedere ai controlli ogni volta che si rileva una concentrazione di **cloro attivo libero** inferiore a 0,4 mg/l **misurato in vasca**. Tali esami, decisi dall'Autorità Sanitaria, motivati dalle regioni predette saranno a spese dell'interessato alla gestione della piscina **ed eseguiti presso il laboratorio della Sezione Provinciale dell'A.R.P.A.**

Dovranno inoltre essere eseguiti controlli batteriologici tutte le volte che si accerti o si sospetti una qualche deficienza dell'impianto di trattamento dell'acqua. Opportuni accertamenti batteriologici devono essere altresì eseguiti ogni volta che ciò sia indicato da rilievi epidemiologici.

I campioni per l'esame batteriologico devono essere prelevati in vasca o dalla sua tubazione di uscita. Quando si debba accertare l'idoneità igienica dell'acqua di alimentazione della vasca, si deve procedere inoltre al prelievo dei campioni dell'acqua di approvvigionamento.

PUNTI DI PRELIEVO	
Acqua di approvvigionamento	Campione da prelevarsi da apposito rubinetto posto sul tubo di adduzione dell'acqua potabile
Acqua in vasca	Campione da prelevarsi in vasca a 40 – 50 cm dal bordo e a 20 – 30 cm di profondità. Qualora si riscontri un titolo di cloro attivo libero < 0,4 mg/l si procederà a prelevare un ulteriore campione in superficie.

I campioni per l'esame batteriologico debbono essere prelevati con bottiglie sterili contenenti 0,1 ml. di tiosolfato di sodio al 10% per ogni 100 ml di capacità della bottiglia.

REQUISITI DELL'ACQUA CONTENUTA IN VASCA
Requisiti chimici e chimico-fisici

Parametri	Valori massimi ammissibili
-----------	----------------------------

1. temperature	
1.1 vasche coperte	24 - 30 °C
1.2 vasche coperte bambini	26 - 32 °C
1.3 vasche scoperte	Nessun limite
2. torbidità in SiO ₂	≤ 3 mg/l di SiO ₂ (o unità equivalenti di formazina)
3. pH	6,5 - 8,5
4. cloro attivo libero	0,5 - 1 mg/l Cl ₂ per pH 6,5 - 7,5 0,7 - 1,2 mg/l Cl ₂ per pH 7,5 - 8,5
5. cloro combinato	0,3 mg/l Cl ₂ per pH 6,5 - 7,5
6. cloruri	50 mg/l di Cl oltre il contenuto dell'acqua di approvvigionamento
7. sostanze organiche (determinazione con permanganato)	- aumento massimo di 2 mg/l di O₂ rispetto l'acqua di approvvigionamento per le piscine coperte - aumento massimo di 4 mg/l di O₂ rispetto l'acqua di approvvigionamento per le piscine scoperte
8. Ammoniaca	0,5 mg/l come NH ₄
9. nitriti	Non rilevabile come mg/l di NO ₂

La determinazione del Cloro attivo libero e combinato può essere effettuata anche sul posto utilizzando il metodo al DPD od altro ad esso correlabile.

Qualora i cloruri dovessero superare il limite stabilito è necessario rinnovare parzialmente l'acqua in vasca fino a riportare i valori entro il limite indicato. **Anche per tale parametro la determinazione può essere effettuata sul posto.**

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

PARAMETRI	CONCENTRAZIONE MASSIMA AMMISSIBILE
Coliformi totali	0/100 ml
Streptococchi fecali	0/100 ml
Computo delle colonie su Agar a 36°C	200/1 ml

Le metodiche da utilizzare sono quelle indicate nell'allegato 3° del D.P.R. 24.05.88 n. 236.

Qualora i Servizi di Igiene Pubblica lo ritengano opportuno, potranno essere eseguite le ricerche di altri indici microbiologici (quali *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, funghi, ecc..)

La frequenza dei controlli è stabilita dal Servizio di Igiene Pubblica, sulla base delle conoscenze e valutazioni circa lo stato igienico-sanitario dei diversi impianti di competenza.

Art. 19) ESECUZIONE IMPIANTI.

L'esecuzione degli impianti idraulici, di depurazione ed elettrici dovrà essere effettuata in conformità alle norme antinfortunistiche vigenti ed il (MODIFICA CON Del. N. 87 del 12/09/2000) il Dirigente del Settore 3° "Servizi Demografici e interventi Sociali", prima del rilascio dell'autorizzazione potrà, a suo insindacabile giudizio, richiedere opportuni certificati di collaudo.

Art. 20) SANZIONI AMMINISTRATIVE.

Alle violazioni delle presenti norme, si applica la seguente sanzione:

- pagamento di una somma fino ad un massimo di £. 1.000.000 (**EURO = 516,46**) (art. 106 T.U.L.C.P. 1934);
- sanzioni accessorie: qualora sussistano pericoli o rischi per la salute dei frequentatori, l'Autorità Sanitaria dispone la chiusura della piscina, onde consentire il ripristino delle caratteristiche previste da Regolamento.

Art. 21)

Le autorizzazioni a tutt'oggi rilasciate devono considerarsi permanenti, così come lo saranno le autorizzazioni rilasciate in futuro, salvo il caso di modifiche strutturali di notevole entità, tali da comportare la richiesta di nuova autorizzazione.

ALLEGATO N.9

SOSTITUZIONE INTEGRALE DELL'ALLEGATO 9 "INDICAZIONI DI ORDINE GENERALE E STANDARDS CHIMICI E BATTERIOLOGICI PER ACQUE DESTINATE A SCOPO POTABILE" CON DELIBERA N. 24 DEL 12.02.1996

"IGIENE DELLE ACQUE POTABILI"

Art. 1) REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AD USO POTABILE

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal D.P.R. 236/88.

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio Igiene Pubblica della U.S.L. E che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art. 2 della L. 319/76 ed alla normativa regionale di attuazione, dalla Circolare Min. Sanità n. 33/77, dal D.P.R. 515/82, dal D.M. 15/2/83, dal D.M. 26/3/91, dalla Circolare Regionale n. 32/91, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti e da eventuali ulteriori disposizioni in materia.

Art. 2) INQUINAMENTO DELLE ACQUE AD USO POTABILE

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. Adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 3) SALVAGUARDIA DELLE RISORSE IDRICHE

La salvaguardia delle risorse idriche e in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito dal D.P.R. 236/88 per quanto pertinente e altre normative vigenti in materia.

L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo di acque di qualunque natura, origine e provenienza è tassativamente vietato ad eccezione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. 7/83 e altre normative in materia.

Art. 4) DOTAZIONE IDRICA DEGLI EDIFICI

La dotazione idrica per uso potabile e igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno e al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto è obbligatorio l'allacciamento. (p73?) Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, il Sindaco, su parere dei Servizi competenti (Servizio Igiene Pubblica) potrà autorizzare l'approvvigionamento mediante fonte autonoma, sempre che risultino ottemperare tutte le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla distribuzione di acqua non potabile e ad evitare che tali fonti autonome costituiscano esse stesse fonti di inquinamento più diffuso delle risorse idriche.

A tale scopo, nella domanda di concessione edilizia di cui all'art. 54 del presente Regolamento e all'art. 2 del vigente Regolamento Edilizio dovranno essere indicate le modalità di approvvigionamento idrico del fabbricato. In caso di approvvigionamento mediante fonte

autonoma, dovrà essere indicata nella planimetria l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue.

Dovranno anche essere indicati nella relazione tecnica:

- caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto;
- tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche;
- dati relativi alla portata che si intende utilizzare.

Le fonti di approvvigionamento dovranno comunque distare almeno 10 metri da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo, scoli industriali ed altre potenziali cause di inquinamento delle acque.

E' vietato l'approvvigionamento idrico mediante pozzi del tipo a scavo. Nel caso che, in insediamenti preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento vengano impiegati pozzi di tale tipo, dovrà essere prevista la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

Art. 5) CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI AUTONOMI DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE

Ferme restando le prescrizioni di competenza del Servizio provinciale Difesa del Suolo per le opere soggette a concessione e/o autorizzazione ex R.D. 1755/33, l'autorizzazione all'approvvigionamento a scopo potabile di un edificio mediante fonte autonoma verrà concessa dal Sindaco a condizione che la realizzazione e l'uso degli impianti di attingimento avvengano nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore e di quanto disposto dal presente Regolamento.

a) escavazione di pozzi a scopo potabile:

I pozzi ad uso potabile dovranno:

- essere del tipo tubolare;
- attingere ad un'unica falda sufficientemente profonda;
- le tubazioni dovranno essere di materiale idoneo ad evitare (p73?) corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti;
- la perforazione e le operazioni successive dovranno essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale tra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde.

A tale scopo, l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo dovrà essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie dovrà essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni.

- essere provvisti di avanpozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno di m. 0,50 di larghezza e sigillato da copertura metallica mobile.
- la testata dovrà essere adeguatamente sigillata con regolari flangiate onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante.
- essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali.

Dovrà altresì esserne data comunicazione al Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L. di competenza, allegando la documentazione che verrà ritenuta necessaria da tale Servizio al fine del rilascio del parere all'utilizzo di cui ai successivi artt. 6 e 7.

b) captazione di sorgenti:

Le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di protezione immediata di almeno 10 metri.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione del terreno, qualunque opera di escavazione e fabbricazione, nonché lo scolo di acque reflue e la formazione di depositi di rifiuti di qualunque materiale.

L'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondità, onde prevenire possibili inquinamenti.

L'apparecchiatura di presa, in calcestruzzo ben lavorato, deve consistere in una camera di captazione e in una camera di sedimentazione; da qui o da una successiva camera parte la conduttura per la distribuzione.

L'opera di presa deve inoltre comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di disinfezione.

Tutte le strutture devono essere interrato e provviste di aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto.

Il manufatto deve essere contornato da una platea impermeabile costruita in buona muratura e con possibilità di ingresso per facilitare la pulizia e la disinfezione.

(p73?) c) captazione di acque superficiali:

Le acque superficiali possono essere rappresentate da laghi o corsi d'acqua.

- nel caso di approvvigionamento da laghi, l'opera di presa deve essere disposta a distanza dal fondo e dalla superficie tale che si abbiano limitate escursioni delle caratteristiche termiche e biologiche. Essa deve inoltre essere ubicata in modo da risentire il meno possibile dell'influenza degli scarichi, tenuto conto del gioco delle correnti. Di norma deve essere provvista di luci regolabili a quota diversa.

- Nel caso di approvvigionamento da corsi d'acqua l'ubicazione dell'opera di presa deve tenere conto del regime idrologico dell'acqua nei vari periodi dell'anno, della presenza di insediamenti e relativi scarichi.

Deve essere preferibilmente situata a monte di insediamenti e scarichi importanti e, se a valle, alla maggiore distanza possibile.

Il Sindaco o le altre autorità competenti prevederanno i provvedimenti amministrativi necessari per quanto riguarda la limitazione dell'esercizio della balneazione, della pesca, della navigazione, dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi.

Art. 6) UTILIZZO DELLE FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto a parere del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L. competente per territorio, espresso in base alle risultanze dell'esame ispettivo e al risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni tale esame dovrà richiedersi, a cura e spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua al Servizio di Igiene Pubblica.

Il giudizio favorevole all'utilizzo è condizione essenziale per il rilascio della licenza di agibilità.

A tale scopo, copia del parere espresso in merito dal Servizio di Igiene Pubblica dovrà essere allegato alla richiesta del certificato di abitabilità presentata dal proprietario (p73?) dell'immobile al Sindaco, ai sensi dell'art. 4, 1^a Comma, del DPR n. 425/94.

Successivamente, è fatto obbligo al proprietario dell'impianto di richiedere almeno una volta ogni 12 mesi esame chimico e batteriologico dell'acqua al Servizio di Igiene Pubblica, che eseguirà il prelievo e il relativo sopralluogo con la maggior tempestività possibile e soltanto qualora non sia in grado di assicurare l'esecuzione del prelievo e relativo esame presso il Presidio Multizonale di Prevenzione o il Laboratorio di Igiene Ambientale dell'U.S.L. autorizzerà il titolare a far effettuare l'esame presso un laboratorio privato, previo impegno a consegnare il referto al Servizio di Igiene Pubblica.

L'inosservanza di detto obbligo è soggetta alla sanzione amministrativa di Lire 50.000 (cinquantamila).

Art. 7) UTILIZZO DI FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO IN INSEDIAMENTI AL SERVIZIO DI COLLETTIVITA'

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di edifici ospitanti collettività (scuole e asili nido, ospedali, case di riposo per anziani, residenze protette, impianti sportivi, ecc.) sia pubblici che privati, il parere di cui all'art. precedente verrà espresso dopo l'effettuazione da parte del Servizio Igiene Pubblica, per il periodo di un anno, di una serie di analisi complete atte ad evidenziare le caratteristiche dell'acqua, da richiedersi a cura e spese delle Amministrazioni Responsabili. Il numero e la frequenza di tali analisi verranno stabiliti dal Servizio Igiene Pubblica in base al tipo di impianto e alla sua localizzazione rispetto ad eventuali fonti di possibile inquinamento, nonché in base alle caratteristiche idrogeologiche dell'area.

Le successive analisi verranno effettuate dal Servizio Igiene Pubblica con periodicità almeno annuale. Il tipo e la frequenza di tali analisi verranno comunque definiti dal Servizio in base alle caratteristiche tecniche dell'impianto e alle caratteristiche qualitative delle acque captate.

Art. 8) POZZI DOMESTICI DI USO NON POTABILE

Qualora in un insediamento approvvigionato da acquedotto si intenda procedere all'escavazione di un pozzo per usi domestici (innaffiamento orti e giardini inservienti direttamente al proprietario e/o abbeveraggio bestiame), l'Autorità Sanitaria, su parere dei Servizi competenti (Serv. Igiene Pubblica) prescriverà le cautele da adottarsi per evitare che tali opere costituiscano fonte di degrado delle risorse idriche provocando o facilitando il trascinamento di contaminanti in falde profonde.

A tale scopo, prima della perforazione, dovrà esserne data comunicazione scritta al Sindaco, allegando una planimetria che (p73?) evidenzi l'esatta ubicazione della fonte e ne indichi il posizionamento rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue e una relazione tecnica nella quale siano indicati:

- caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto;
- tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche;
- dati relativi alla portata che si intende utilizzare.

Se non interverranno comunicazioni e prescrizioni in merito entro 60 gg., si intende che le opere potranno essere realizzate secondo la relazione presentata.

Nell'escavazione dei pozzi dovranno essere osservate tutte le cautele necessarie per prevenire fenomeni di contaminazione degli acquiferi che verranno impartite dall'Autorità Sanitaria.

Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali.

E' comunque vietata l'apertura di pozzi nella zona di rispetto delle fonti di approvvigionamento al servizio di acquedotti pubblici o privati di cui all'art. 6 del D.P.R. 236/88.

Art. 9) ADEGUAMENTO DI POZZI PREESISTENTI

I pozzi preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 5 punto a) e in particolare quelli nei quali gli accertamenti analitici effettuati abbiano ripetutamente evidenziato alterazioni alle caratteristiche qualitative dell'acqua riconducibili a carenze strutturali, non possono essere impiegati per uso potabile. Qualora non sia possibile il loro adeguamento a quanto prescritto, possono essere tenuti in funzione esclusivamente per irrigazione o altri usi agricoli, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee.

Eventuali deroghe potranno essere concesse dal Sindaco su richiesta documentata del titolare, previo parere del Servizio Igiene Pubblica.

Art. 10) INATTIVAZIONE E CHIUSURA DI POZZI

Salvo quanto di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, dispone la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che possano costruire causa di rischio igienico.

La chiusura avverrà a cura e spese del proprietario, e dovrà per quanto possibile essere attuata secondo le seguenti norme:

- estrazione dei manufatti di approvvigionamento ove possibile; (p73?)
- riempimento con materiale inerte nella zona sutura;
- apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento. Nella zona non sutura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

Art. 11) DEROGHE AI REQUISITI DI QUALITA'

Agli impianti di approvvigionamento autonomo esistenti le cui acque presentino per cause di ordine geologico superamenti in uno o più parametri della Concentrazione Massima Ammissibile stabilita dal D.P.R. 236/88 può applicarsi il dispositivo di deroga ai requisiti di qualità di cui alla delibera della Regione Emilia Romagna n. 69 del 21/1/92, a condizione che ne sussistano i requisiti secondo quanto previsto dal D.M. 20/1/92 e dalla Delibera citata. L'applicabilità della deroga verrà comunicata al proprietario dell'impianto dal Servizio Igiene Pubblica dopo valutazione dei risultati degli accertamenti analitici effettuati ai sensi degli artt. 6 e 7.

Qualora non sia possibile applicare tale dispositivo, per superamento dei limiti temporali previsti dal citato D.M. 20/1/92 o per altri motivi, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene

Pubblica, prescrive le cautele e le limitazioni che devono essere adottate dagli utilizzatori circa l'uso alimentare delle acque prelevate.

Art. 12) DISTRIBUZIONE IDRICA INTERNA AGLI EDIFICI.

a) Serbatoi:

La costruzione e l'installazione di nuovi serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti nuovi, oltre a quelli già esistenti, devono essere opportunamente manutenzionati e disinfettati periodicamente.

b) Rete idrica interna:

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di (p73?) valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Qualora l'abitazione sia servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

c) Apparecchiature per il trattamento domestico delle acque potabili:

Le apparecchiature per il trattamento domestico di acque già distribuite con caratteristiche di potabilità devono essere sotto ogni aspetto conformi a quanto disposto dal D.M. 443/90, nonché dalla L. 46/90 e successivo regolamento di attuazione. Il proprietario dell'impianto (o l'amministratore che ne è responsabile) deve notificarne l'installazione al Servizio Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale di competenza, allegando alla notifica la seguente documentazione:

- copia della documentazione tecnica di cui al punto g);*
- copia del manuale di manutenzione di cui al punto e) del citato D.M. 443/90;*
- certificazione di corretto montaggio e di collaudo redatte dall'installatore.*

La non ottemperanza all'obbligo di notifica è punita con la sanzione amministrativa di Lire 50.000 (cinquantamila).

La conformità delle apparecchiature a quanto disposto e la rispondenza dell'acqua trattata ai requisiti previsti dalla normativa vigente può essere controllata dal Servizio Igiene Pubblica, che proporrà al Sindaco i provvedimenti necessari.

Nel caso che le apparecchiature non risultino conformi e non ne sia possibile l'adeguamento, il proprietario provvederà a rimuoverle, dandone comunicazione al Servizio Igiene Pubblica.

Art. 13) RETE IDRICA E FOGNATURE

I tubi della rete idrica interna devono essere posti di norma a non meno di m. 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature, tranne nel caso d'intersezione e attraversamento degli impianti.

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di almeno 50 cm. Dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Qualora non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due commi precedenti, le tubature.... o in caso di preesistenza, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita e i tubi della rete idrica devono essere sicuramente impermeabili, o in caso di preesistenza.

La costruzione di fognature nei casi di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica in conformità con quanto previsto dal Regolamento vigente della Fognatura.

Le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua (p73?).

Art. 14) REGOLAMENTAZIONE DEL CONSUMO DI ACQUA POTABILE

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantirne la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica.

Art. 15) NORME FINALI

Il presente Capitolo relativo all'igiene delle acque potabili sostituisce integralmente i Capitoli XVIII e XIX nonché gli articoli 150-151-152-153 del Capitolo XXI del Titolo III del vigente Regolamento Comunale di Igiene, che si intendono pertanto abrogati.

ALLEGATO N° 10 (Disciplinare del Comprensorio di Modena da modificare ed adattare alle condizioni locali).

REGOLAMENTO PER LE AUTORIZZAZIONI ALLO SCARICO DI ACQUE DA ALLEVAMENTI SUINICOLI.

LAGONI DI ACCUMULO

1 – Scarico sul terreno ad uso agricolo (Piano di smaltimento)

Per lo smaltimento del liquame sul terreno ad uso agricolo deve essere presentato un piano di smaltimento dettagliato nel quale devono essere specificati:

- a) localizzazione del lagone e sue caratteristiche;
- b) nome e indirizzo di ciascun ricevente il liquame nonché superficie a disposizione, localizzazione dell'azienda e planimetria;
- c) le quantità annue del liquame che ogni ricevente si impegna a ricevere sul proprio terreno tenendo conto delle indicazioni fornite dalla apposita cartografia del P.T.C.;
- d) modalità del trasporto del liquame dall'allevamento al suolo agricolo;
- e) le culture in rotazione nell'azienda.

Tale piano di smaltimento deve essere rinnovato ogni qualvolta intervengano significative modificazioni nell'estensione del terreno agricolo e nella rotazione delle colture.

2 – CAPACITA' DEL LAGONE

I lagoni debbono essere almeno in numero di due e debbono avere una cubatura proporzionale alla capienza massima dell'allevamento, in ragione di m³ 4,5 per capo adulto, con un massimo di mc 5.000 e un massimo di superficie di m² 3.000. Può essere costituito un solo lagone negli allevamenti che richiedano capienze inferiori a 800 mc.

La cubatura per capo potrà essere inferiore qualora vengano adottate tecniche utili alla riduzione del consumo dell'acqua.

In ogni caso non deve essere inferiore ai mc 2 per capo e deve essere tale da assicurare un cumulo minimo di 6 mesi.

Agli effetti del calcolo della capienza massima dell'allevamento si deve considerare 1 capo adulto allevabile ogni mq 1,5 di superficie utile dei box.

3 – UBICAZIONE DEL LAGONE

Il lagone deve essere collocato ad almeno m 20 dai confini di proprietà ed ad almeno m 500 dai confini di zona agricola ed all'interno di essa.

Quale norma transitoria per le porcilaie esistenti, il limite di distanza dai confini di zona agricola potrà essere ridotto fino a m 200. Il limite di distanza dagli acquedotti dovrà essere di m 500 e dalle case di abitazione di m 60.

4 – NORME DI SICUREZZA

Ad una distanza compresa tra i 5 e i 10 m dal piede dell'argine del lagone deve essere posto a dimora almeno un filare di alberi; deve inoltre essere scavato un fosso di salvaguardia fra l'alberatura e l'argine per l'intero perimetro del lagone e di almeno cm 50 di profondità. Il lagone deve essere recintato con un apposito rete metallica di altezza non inferiore a m 1,20.

5 – CARATTERISTICHE DELLO SCAVO

Il lagone deve avere una profondità massima di m 2 dal piano di campagna e arginatura di altezza non superiore a m 1,5 dal piano di campagna. Il battente del liquame non deve superare i m 3.

6 – SONDAGGIO GEOLOGICO

A cura del richiedente prima della costruzione del lagone debbono essere effettuati sondaggi geologici fino ad una profondità di almeno m 4 dal fondo previsto dal lagone, al fine di stabilire

la permeabilità del terreno. L'esito di tali sondaggi deve essere allegato con apposita relazione alla richiesta della autorizzazione. L'impermeabilità della vasca deve essere garantita con tecniche adeguate alle caratteristiche del terreno.

CONSUMO IDRICO

7 – CONTROLLO DEL CONSUMO

Ogni allevamento suinicolo che attinge acqua direttamente dalle falde, per mezzo di pozzi, deve installare a sue spese un idoneo contatore che deve essere piombato dal Comune e che rilevi con esattezza i quantitativi annui di acqua prelevata dal sottosuolo.

E' inoltre fatto obbligo ad ogni titolare di allevamento suinicolo di dare comunicazione annuale al Comune di appartenenza circa i quantitativi di acqua prelevata nell'anno solare.

8 – RISPARMIO DEL CONSUMO DELL'ACQUA

Devono essere adottati tutti i sistemi idonei a ridurre il consumo di acqua per il lavaggio delle porcilaie e per lo smaltimento delle deiezioni.

A tale scopo tutti i titolari degli allevamenti che dai controlli risultassero avere a parere dell'Ente competente un eccessivo consumo di acqua, dovranno presentare un progetto esecutivo atto a ridurre tale consumo entro i limiti indicati e non comunque superiore al livello medio ordinario (...mc) entro un periodo di mesi.

COMUNE DI

Vista la L. 10.5.76 n. 319 "Norme per la tutela delle acque dall'inquinament", ed in particolare gli artt. 10, 12, 13, 15, 25, 26;

Vista la domanda di autorizzazione allo scarico presentata in data
dal Sig.(titolare o).....
dell'Azienda..... sita in via.....

Vista la documentazione allegata alla domanda e le successive integrazioni;

Visti gli accertamenti eseguiti dall'Ufficio competente;